Advent, Advent ein Lichtlein brennt...



Lothar's Weihnachtsbäckereien

Generiert durch

B&S-Rezept

Inhalt

Stichworte

Rubrikübersicht

Rubrikübersicht

Grundlagen, Informationen

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Grundlagen, Informationen

Tips zur Adventsbäckerei

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Anisplätzchen

Anisringe

Aprikosenkugeln

Basler Leckerli

Berliner Brot

Bremer Klaben

Brune kager Dänische braune Kuchen

Brunsli

Cornflakes-Kugeln

Dattelmakronen

Eierkränze

Eigelbmakronen

Elisenlebkuchen

Engelsaugen

Feigenschäumchen

Feines Zitronengebäck

Florentiner mit Cashewkernen

Früchtebrot Exotic

Gefüllte Mürbchen

Gefüllte Walnußtaler

Gefülltes Sandgebäck

Gewürz-Spekulatius

Gewürzecken

Gewürzrhomben

Gewürzschnitten

Gewürztaler

Großmutters Spritzgebäck Linger Brötchen

Haferflocken-Nußgebäck

Haselnuß-Lebkuchen

Haselnußtaler

Heidesand

Honig-Busserln

Honigkuchen vom Blech

Honigkuchenteig

Indische Nußhäufchen

Ingwer-Pralinen

Ingwerplätzchen

kalender

Klöben oder Klaben

Kokos-Crisps

Kokoshäufchen

Kokosmakronen

Kokosmakronen mit Ingwer

Kokosplätzchen

Korinthen-Plätzchen

Lebkuchenkipferln

Linzer Herzen

Linzer Plätzchen

Lübecker Leckerli

Lusikkaleivät Löffelgebäck

Mandelbrot

Mandelmakronen

Marzipan - Zwerge

Marzipan-Nongat-Herzen

Marzipan-Pralinen

Marzipanstangen

Marzipanstangen

Marzipanstollen

Maustekakku Gewürzkuchen

Mecklenburger braune Pfeffernüsse

Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen

Müsli-Florentiner

Nonplusultra

Nougatplätzchen

Nuß-Elisenlebkuchen

Nußriegel mit Hagebuttenmark

Orangentorte

Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art

Pfefferkuchen "Thea"

Pignoli (Pinienkipferl)

Pinien-Plätzchen

Pinienkern-Makronen

Pistazien-Husarenkrapfen

Pistaziengebäck

Preetzer Eierkringel

Quarkstollen

Sandmoppen

Schlesische Mohnkränze

Schmalznüsse

Schneebällchen

Schokoküsse mit Mandeln

Schokokugein mit Mandeln

Schokoladen-Kirsch-Stern

Schokoladenspritzerln

Schokomuscheln oder Bärentatzen

Schwedische Pfefferkuchen

Schweizer Nußtaler

Sesam-Makronen

Sirupknusperle

Spekulatius

Springerle

Spritzgebäck

Stollen

Süße Hausfreunde

Vanille-Sandplätzchen

Vollkorn-Spekulatius

Vollkornplätzchen

Walnuß-Bärentatzen

Walnußschnitten

Weihnachtskerzen zum Aufessen

Zedernbrot

Zimtherzen

Zimtkuchen nach alter Art

Zimtsterne

Zimtsterne

Grundlagen, Informationen

Tips zur Adventsbäckerei

Backpapier

Es gibt Teige, die kleben auch auf einem gut geretteten Backblech leicht fest, Das liegt am hohen Zuckergehalt, zum Beispiel bei Baiser. Legen Sie Ihre Form oder das Backblech in solchen Fällen am besten mit Backpapier aus. So gehen Sie ganz sicher. Im Gegensatz zu Pergamentpapier ist Backpapier beidseitig beschichtet und muß nicht mehr extra gefettet werden.

Gewürzmischungen

Für Lebkuchen und Honigkuchen gibt es bereits fertige Gewürzmischungen zu kaufen. Sie enthalten: Anis, Ingwer, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Piment und Zimt, Wer selten backt, ist mit solchen Mischungen bestens bedient, da Gewürze bei längerer Lagerung schnell an Aroma verlieren. Gewürze sollten luftdicht verschlossen, dunkel und trocken lagern.

Trockenfrüchte

Gedörrte Früchte wie Apfelringe, Kurpflaumen, Datteln, Feigen, Weinbeeren und Aprikosen gehören zu den ältesten und traditionsreichsten Backzutaten. Im Zuge des gesundheitsbewußten Backens verwendet man sie wieder häufiger, weil sie durch ihre Süße einen Teil des Zuckers ersetzen und gleichzeitig eine Menge Ballaststoffe liefern.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Anisplätzchen

Zutaten

- *5 Eigelb*
- *400 g Puderzucker*
- *1 TL gem. Anis oder*
- *2 TL Anissamen*
- *1/2 TL Hirschhornsalz*
- *Zucker zum Bestreuen*

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Anis und Hirschhornsalz unterrühren, mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit wenig Zucker bestreuen.

Schaltung:

180 - 200°, 2, Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

8 - 10 Minuten

Tip: Statt Anis Ingwer oder Vanille verwenden.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Anisringe

Für 90 Stück

Zutaten

- *5 Eier*
- *500 g Puderzucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 El. Pernod (franz. Anisschnaps)*
- *2 Msp. Anis (gemahlen)*
- *500 g Mehl*

Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen Salz, Pernod und Anis unterrühren. Das Mehl untermischen und alles zu einen Teig verkneten.

Teig in einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (Nr. 5) füllen und Mit Abstand zueinander Kreise (etwa 6 cm o) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 120 - 140°, 2. Schiebeleiste v.u. 120 - 140°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten Ergibt ca. 90 Stück

Stichworte	Advent, Aufwendig, Gebäck, November, S90, Weihnachten
Zubereitungszeit	50 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Aprikosenkugeln

Teig

- *250 g Honig*
- *125 g Zucker*
- *100 g Butter*
- *1 Pkg. Lebkuchengewürz*
- *600 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *1 Ei*
- *200 g getrocknete Aprikosen*
- *Oblaten (5 cm Y)*
- *1 Eigelb*
- *1/2 EL Wasser*
- *25 g gehackte Haselnußkerne*
- *25 g gehackte Pistazienkerne*

Honig mit Zucker, Butter und Gewürz unter Rühren erwärmen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Salz und Ei zur Honigmasse geben und zu einem Knetteig verarbeiten. Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

Aprikosen fein hacken. Teig 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 5 cm Y ausstechen, jeweils 1 Tl. Aprikosen daraufgeben und zu Kugeln formen. Auf Oblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb mit Wasser verquirlen, Kugeln damit bestreichen und mit Haselnüssen und Pistazien bestreuen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 18 bis 20 Minuten.

Abgekühlt in eine Blechdose geben. Nach etwa 20 Tagen sind die Kugeln weich.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Basler Leckerli

Teig

- *300 g Honig*
- *200 g Zucker*
- *1 EL gem. Zimt*
- *1 Pr. gem. Nelken*
- *1 Msp. geriebene Muskatnuß*
- *150 g gehackte Mandeln*
- *1 TL abger. Zitronenschale*
- *75 g gewürfeltes Orangeat*
- *75 g gewürfeltes Zitronat*
- *8 EL Kirschwasser*
- *400 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*

Glasur

- *100 g Puderzucker*
- *3 EL Kirschwasser oder Wasser*

Honig und Zucker unter Rühren auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Zimt, Nelken und Muskat hineinrühren, den Topf von der Kochstelle ziehen und etwas abkühlen lassen.

Mandeln und Zitronenschale, Orangeat, Zitronat und Kirschwasser unter die warme Honigmasse rühren. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1/2 cm dick ausrollen, einige Stunden oder über Nacht stehen lassen, dann erst backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Puderzucker mit Kirschwasser oder Wasser verrühren, das heiße Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Den Kuchen in 2 x 6 große Streifen schneiden.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Berliner Brot

Für ca. 60 Stück

- *75 g Vollmilch-Schokolade*
- *2 Eier*
- *250 g brauner Zucker*
- *70 g Apfelkraut*
- *2 EL Rum*
- *1 Msp. Piment*
- *1 EL Zimt*
- *250 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *125 g gehackte Mandeln*
- *40 g gewürfeltes Zitronat*
- *50 g Puderzucker*
- *1 EL Zitronensaft*

Schokolade raspeln. Eier und 2 El. Wasser schaumig rühren. Zucker nach und nach unterrühren, bis die Masse dickcremig ist. Apfelkraut, Rum, Gewürze, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zitronat und Schokolade zufügen. Alles gut verrühren.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf ein Blech mit Backpapier streichen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Teigplatte stürzen. Papier anfeuchten, abziehen, Teig sofort in Rechtecke schneiden. Mit Zitronenglasur bestreichen.

Stichworte Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Bremer Klaben

Zutaten

- *700 g Rosinen*
- *80 g Zitronat*
- *40 g Orangeat*
- *60 g Mandeln*
- *3 cl Rum*

Teig

- *1 kg Mehl*
- *400 g weiche Butter*
- *300 ml lauwarme Milch*
- *80 g Hefe*
- *80 g Zucker*
- *1/2 TL Salz*
- *1 unbehandelte Zitrone*
- *1/2 TL gem. Kardamom*

zum Bestreuen

- *80 g Puderzucker*

Am Vortag: Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit fein gewürfeltem Zitronat, Orangeat und gehackten Mandeln in einer Schüssel mischen, mit Rum beträufeln und zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hefeteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit den Knethaken in 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 20 - 30 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und die mit Rum befeuchteten Trockenfrüchte einarbeiten. Den Teig in eine gefettete große Kastenform geben. Zugedeckt noch einmal ca. 1 Stunde gehen lassen, dann backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 1 Stunde

Den Klaben vor dem Herausnehmen aus dem Backofen mit einem Holzstäbchen prüfen. Den Klaben mit Puderzucker bestreuen.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

[Kuchen, Gebäck, Pralinen]

Brune kager

Dänische braune Kuchen

Zutaten

- *250 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *125 g heller Sirup*
- *75 g geriebene Mandeln*
- *75 g gehacktes Zitronat*
- *1/2 TL gemahlene Nelken*
- *2 TL Zimt*
- *1/2 TL gemahlener Ingwer*
- *7 g Pottasche*
- *500 g Mehl*

Butter, Zucker und Sirup ankochen Mandeln, Zitronat und Gewürze unterrühren.

Pottasche in etwas kochendem Wasser auflösen und in die Masse rühren.

Teig abkühlen lassen und mit Mehl verkneten. Rollen von etwa 2 cm Y formen und in Folie verpackt 24 Stunden kühl stellen. In dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen setzen und hellbraun backen.

E: Mitte. T: 200 °C / 8 bis 10 Minuten.

Tip: Die Plätzchen haben nach 14 Tagen Lagerdauer in einem geschlossenen Gefäß das beste Aroma.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Brunsli

Für ca. 80 Stück

- *250 g gemahlene Mandeln*
- *250 g Puderzucker*
- *50 g Kakao*
- *1 Prise gemahlene Nelken*
- *1 Prise Zimt*
- *1 Pk. Vanillinzucker*
- *2 EL Kirschwasser*
- *2 Eiweiße*
- *50 g Zucker zum Bestreuen*

Mandeln in eine Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit Kakao, Gewürzen, Vanillinzucker und Kirschwasser vermischen. Eiweiße steif schlagen, nach und nach so viel unter die Mandelmasse ziehen, daß ein fester Teig entsteht. Diesen in eine Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Dann auf einer gezuckerten Fläche gut 1 cm dick ausrollen, Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben, 4 Stunden trocknen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Plätzchen 6 bis 8 Minuten backen. Sie sollen Innen noch etwas feucht sein. Abkühlen lassen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Schweiz, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Cornflakes-Kugeln

Für 60 Stück

Zutaten

- *150 g Cornflakes*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *100 g Zucker*
- *1 Pkt. Orange-back*
- *100 g Schokoladenplätzchen*
- *2 Eier (getrennt)*
- *Salz*
- *250 g Mehl*

Die Cornflakes zerstoßen, davon 50 g mit Fett, Zucker, Orange-back, Schokoplätzchen, Eigelb, Salz, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät verkneten. Zu 3 Rollen (20 cm lang) formen, 2 Std. kalt stellen.

In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen. Zuerst im Eiweiß, dann in 100 g Cornflakes wenden. Auf einem Blech mit Backpapier im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 15 - 20 Minuten

Ergibt ca. 60 Stück

Stichworte	Advent, Einfach, Gebäck, November
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Dattelmakronen

Zutaten

- *2 Eiweiß*
- *100 g Puderzucker*
- *250 g Mandelstifte*
- *250 g in Streifen geschnittene Datteln*

Eiweiß sehr steif schlagen. Gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzend und fest ist.

Mandeln und Datteln unterheben und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 150°C / 20 bis 30 Minuten.

Stichworte	Advent, Gebäck, P1

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Eierkränze

Zutaten

- *250 g Mehl*
- *40 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillin*
- *5 Tropfen Backöl Zitrone*
- *1 TL Weinbrand*
- *2 hartgekochte Eigelbe*
- *175 g Butter*

Zum Bestreichen

- *1 Eigelb*
- *1 TL Wasser*

Zum Bestreuen

- *100 g gehackte Mandeln*
- *Zucker*
- *Zimt*

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einer runden, gezackten Form (Y 5 cm) ausstechen. Die Plätzchen in der Mitte nochmals ausstechen (Y 2 cm). Die Ringe auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln, mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 4 (220°C)

Backzeit: ca. 12 Minuten

Stichworte Dezember, Gasherd, Gebäck, P30, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Eigelbmakronen

Für 1 Keine Angabe

Zutaten

- *3 Eigelb*
- *250 g Marzipanrohmasse*
- *75 g Puderzucker*
- *Oblaten (etwa 3 cm 0)*
- *Kirschstücke, kandierte*
- *Mandeln, halbierte abgezogene*

Eigelb mit Marzipanrohmasse und Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Plätzchen auf die Oblaten spritzen und mit Kirschen und Mandeln garnieren. Auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T.- 150 °C / 20 bis 25 Minuten, 5 Minuten 0.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Elisenlebkuchen

Zutaten

- *6 Eier (à 55 g)*
- *470 g Zucker*
- *1 Pk. Vanillezucker*
- *480 g Haselnüsse*
- *50 g grobgehackte Walnüsse*
- *100 g Zitronat, feingewürfelt*
- *100 g Orangeat, feingewürfelt*
- *1 Zitrone (unbeh.), abger. Schale von*
- *1 Orange (unbeh.), abger. Schale von*
- *1 EL Ingwerknolle, feingehackt*
- *(in Sirup eingelegt)*

Gewürze

- *1/2 TL Zimt*
- *1/2 TL Nelken, gem.*
- *1/2 TL Piment*
- *1/2 TL Koriander*
- *1/2 TL Muskatblüte*
- *1/2 TL Kardamom*
- *Sackoblaten (o 5 cm)*
- *130 g Puderzucker*
- *2 EL Rum, ca.*
- *2 EL Rotwein, ca.*
- *200 g Kuvertüre*

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte der Haselnüsse grob hacken, die andere Hälfte fein mahlen. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag die Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kleine Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, daß ein 4 mm breiter Rand freibleibt; backen. (ca. 150 Stück)

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

12 - 15 Min.

Die fertigen, hellbraunen Lebkuchen sollen innen noch weich sein; auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Drittel der Lebkuchen bleiben so "natur", ohne Glasur.

Punschglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glattrühren, das 2. Drittel der Lebkuchen auf der Oberseite damit bestreichen.

Schokoladenglasur: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das letzte Drittel mit der Schokolade glasieren.

Die glasierten Lebkuchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die fertigen Lebkuchen in einer Blechdose aufbewahren. Einen Apfel mit hineinlegen, damit die Elisenlebkuchen weich und saftig bleiben. Nach etwa 10 Tagen haben Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

Stichworte Gebäck, Lebkuchen, Normal, Weihnachten

Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Engelsaugen

Teig

- *120 g Mehl*
- *75 g Butter*
- *1 Eigelb*
- *35 g Puderzucker*
- *1 TL Vanillezucker*
- *abger. Schale 1/2 Zitrone*
- *1 Pr. Salz*

Füllung

- *2 EL Himbeerkonfitüre*

Glasur

- *50 g Kuvertüre*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach aus dem Teig ca. 25 kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte der Teigkugeln drücken. Den Löffelstiel jedesmal vorher in Mehl tauchen, damit kein Teig daran kleben bleibt.

Himbeerkonfitüre glattrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und in die Vertiefung der Teigkugeln spritzen. Die Plätzchen hellgelb backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 15 Minuten

Die Engelsaugen nach dem Backen abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen lassen, nur die Unterseite der Plätzchen hineintauchen, auf Pergamentpapier setzen. Die Oberseiten der Engelsaugen mit Puderzucker bestäuben. Nach dem Trocknen der Kuvertüre das Gebäck in eine Dose schichten, kühl aufbewahren.

Stichworte Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Feigenschäumchen

Zutaten

- *160 g getrocknete Feigen*
- *160 g Mandelstifte*
- *2 Eiweiß*
- *120 g Puderzucker*
- *40 - 50 Backoblaten (o 5 cm)*

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung:

160 - 170°, 2. Schiebeleiste v. u.

140 - 150°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebäckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Feines Zitronengebäck

Zutaten

- *125 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *2 EL Zitronensaft*
- *100 g Mehl*
- *125 g Mandelblättchen*

Zum Bestreichen

- *100 g Zartbitter-Kuvertüre*

Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft dazugeben, zuletzt Mehl und Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. Die Zitronenplätzchen etwas abgekühlt vorsichtig vom Blech lösen und die Unterseite mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 4 (220°C)

Backzeit: ca. 12 Minuten

Stichworte	Dezember, Gasherd, Gebäck, P30, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Florentiner mit Cashewkernen

Für 50 Stück

Zutaten

- *320 g Mehl*
- *150 g Butter, kalte*
- *125 g Erdnußbutter*
- *200 g Zucker*
- *100 g Erdnüsse (ungesalzen)*
- *100 g Cashewkerne (ungesalzen)*
- *50 g Zitronat*
- *2 EL Honig*
- *1/8 l Schlagsahne*
- *Mehl zum Bearbeiten*

300 g Mehl, 100 g Butter, die Erdnußbutter und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät verknoten. Den Teig 30 Min. kalt stellen.

Erdnüsse und Cashewkerne im Universalzerkleinerer hacken. Zitronat ebenfalls hacken. Restliche Butter mit restlichem Zucker und dem Honig in einen Topf geben, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sahne, Erdnüsse, Cashewkerne, Zitronat und das restliche Mehl dazugeben und 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen von 3 cm o formen. Mit dem Lineal in eine rechteckige Form drücken und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Anschließend die Florentinermasse auf die Plätzchen streichen und weitere 5 Min. backen.

Ergibt ca. 50 Stück

Stichworte	Dezember, Gebäck, Normal, S50, Weihnachten
Zubereitungszeit	60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Früchtebrot Exotic

Zutaten

- *4 Eier*
- *75 g Zucker*
- *1 Pr. Salz*
- *1 Vanillestange*
- *200 g Mehl*
- *100 ml Kaffeesahne*
- *100 g getrocknete Bananen*
- *100 g Papaya*
- *100 g Ananas*
- *100 g Aprikosen*
- *100 g Kumquats oder Orangeat*
- *100 g Paranüsse*
- *100 abgezogene Mandeln*

Eier, Zucker, Salz und ausgekratzte Vanille in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Kaffeesahne abwechselnd darunterrühren. Getrocknete Früchte und ganze Nüsse zugeben, kurz verrühren. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgekleidete Kastenkuchenform (26 cm o) füllen und glattstreichen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 70 Minuten

Abgekühlt in Folie verpackt ist dieser Kuchen 3 Wochen haltbar.

Stichworte	Advent, Einfach, Frucht, Kuchen
Zubereitungszeit	95 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gefüllte Mürbchen

Teig

- *350 g Mehl*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *125 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillin*
- *3 Eigelb*

Zum Bestreuen

- *50 g gehackte Mandeln*
- *50 g Hagelzucker*

Füllung

- *100 g Schokoladen-Glasur oder Kuvertüre*

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühlstellen. Dann den Teig zu Rollen formen, in walnußgroße Stücke schneiden und Kugeln daraus formen. In Mandeln und Hagelzucker wenden, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit einem Rührlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Blech in den Backofen einschieben und die Mürbchen goldgelb backen. Für die Füllung die Schokoladen-Glasur im heißen Wasserbad auflösen. Nach dem Backen in die Vertiefungen gießen und trocknen lassen. (ca. 50 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: ca. 20 Minuten

Stichworte Dezember, Gasherd, Gebäck, P4, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gefüllte Walnußtaler

Teig

- *250 g Mehl*
- *65 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *1 Ei*
- *Orangenmarmelade*
- *200 g Marzipanrohmasse*
- *125 g Puderzucker*
- *1 bis 2 El. Rum*
- *150 g Kuvertüre*
- *etwa 250 g Walnußhälften*

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und kühl stellen.

Teig zwischen zwei Folien etwa 2 mm dick ausrollen, Plätzchen von etwa 4 cm o ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen und goldbraun backen.

E: Mitte. T: 200 °C 12 bis 15 Minuten

Die Hälfte der Plätzchen auf der flachen Seite mit verrührter Marmelade bestreichen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Rum verkneten zwischen Folien ausrollen, in Größe der Plätzchen ausstechen und auf die Marmelade legen. Die restlichen Plätzchen daraufsetzen und vorsichtig andrücken.

Kuvertüre schmelzen, Taler damit bestreichen und mit Nüssen garnieren.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gefülltes Sandgebäck

Teig

- *250 g Mehl*
- *100 g geriebene abgezogene Mandeln*
- *100 g Zucker*
- *150 bis 200 g kalte Butter*
- *100 g Nuß-Nougat*
- *150 g dunkle Kuvertüre*
- *100 g Puderzucker*
- *2 EL Wasser*
- *Perlenzucker*

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 20 Minuten kühl stellen Teig etwa 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten

Nuß-Nougat schmelzen die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit dem Gegenstück zusammensetzen. Kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen, Puderzucker mit Wasser glattrühren. Gebäck damit bestreichen und mit Perlenzucker bestreuen.

Stichworte	Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Gewürz-Spekulatius

Zutaten

- *250 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *500 g Mehl*
- *1/2 TL Kardamom*
- *1 TL Zimt*
- *1/2 TL gem. Nelken*
- *1/2 TL Backpulver*
- *1/2 TL Wasser*

Butter und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten (Gewürze, Mehl, Backpulver, Wasser) dazugeben und gut durchkneten.

Den zubereiteten Teig ruhen lassen und mind. 1 Std., besser 12 Std. kaltstellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen.

Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so daß sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten der Spekulatius können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden.

Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C ca. 10-15 min. auf der mittleren Schiene gold-braun backen.

Stichworte	Plätzchen, Spekulatius, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gewürzecken

Teig

- *240 g Honig*
- *240 g Zucker*
- *300 g Butter oder Margarine*
- *2 Eier*
- *2 TL Zimt, gemahlen*
- *2 TL Ingwer, gemahlen*
- *2 TL Nelken, gemahlen*
- *2 EL Kakao*
- *100 g geriebene Haselnußkerne*
- *750 g Mehl*
- *1 Pkg. Backpulver*
- *6 EL Milch*

Füllung

- *500 g Aprikosenkonfitüre*

Zum Bestreichen

- *200 g Kuvertüre*

Zum Garnieren

- *Mandelstifte*
- *Puderzucker*
- *kandierte Früchte*
- *Nußkerne*

Honig mit Zucker und Butter oder Margarine unter Rühren erhitzen und abkühlen lassen.

Die übrigen Zutaten für den Teig nach und nach unterrühren. Teig über Nacht ruhen lassen.

Die Hälfte des Teigs auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit glattgerührter Konfitüre bestreichen. Zweite Teighälfte in Backblechgröße ausrollen. Teigplatte aufrollen und auf der Konfitüre wieder abrollen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C /25 bis 30 Minuten.

Den heißen Kuchen sofort mit geschmolzener Kuvertüre überziehen, in Drei- oder Vierecke schneiden und garnieren. Auf dem Blech erkalten lassen.

Stichworte Advent, Gebäck, P1

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gewürzrhomben

Für 80 Stück

Teig:

- *100 g Zitronat*
- *190 g Orangeat*
- *75 g Korinthen*
- *4 El. Rum*
- *1 1/2 Tl. Pottasche*
- *3 El. Milch*
- *250 g Weizen*
- *200 g Haselnüsse*
- *200 g Mandeln*
- *1 1/2 Tl. Pfefferkuchengewürz*
- *1 Vanilleschote*
- *1/4 Tl. Salz*
- *200 g Honig*
- *200 g Zuckersirup, dunkel*
- *3 El. Sahne*

Guß:

- *100 g Puderzucker*
- *2 El. Zitronensaft*
- *1 Eiweiß*
- *100 g Mandeln*

Zitronat und Orangeat mit dem Universalzerkleinerer zerkleinern, Korinthen und Rum zugeben und durchziehen lassen. Pottasche in Milch auflösen. Weizen in der Getreidemühle fein, Haselnüsse und Mandeln im Universalzerkleinerer fein mahlen. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, auf ein gerettetes Backblech streichen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß glattrühren. Mandeln in kochendes Wasser geben, abziehen. Den Kuchen nach dem Backen sofort in Rhomben schneiden. Abgekühlte Gebäckstücke mit Zuckerguß bestreichen und mit einer halben Mandel verzieren.

Ergibt ca. 80 Stück

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S80, Weihnachten
Zubereitungszeit	80 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gewürzschnitten

Teig:

- *300 g Honig*
- *1/8 l Öl*
- *100 g Zitronat*
- *100 g Orangeat*
- *75 g Korinthen*
- *150 g kleingeschnittene Datteln*
- *250 g gehackte Mandeln*
- *1 gestr. Tl. Zimt*
- *1 Msp. Salz*
- *1 Msp. gem. Nelken*
- *1/2 Tl, gem. Piment*
- *1 P. Vanillezucker*
- *1 Stl. Citro-back*
- *350 g Weizenvollkornmehl*
- *150 g gem. Haselnüsse*
- *1/2 P. Backpulver*
- *2 Eier*

Dekor

- *1 Tube Fondant Glasur*
- *(Vanille oder Zitrone)*
- *1 Pk. Kandierte Früchte*

Honig und Öl erhitzen und abkühlen lassen, dann alle Zutaten für den Teig dazugeben, mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten, 2 Stunden ruhen lassen, dann ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 30 Minuten

Den abgekühlten Kuchen mit Fondant Glasur bestreichen, Rhomben markieren, mit kandierten Früchtewürfeln belegen und fest werden lassen. Danach in Stücke schneiden.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gewürztaler

Für 50 Stück

Zutaten

- *200 g Margarine*
- *100 g Puderzucker*
- *120 g Speisestärke*
- *100 g Mehl*
- *150 g Haselnußkerne, gemahlene*
- *1/2 TL Zimt*
- *1/4 TL Zitrone, abgeriebene Schale von*
- *1 Prise Kardamom*
- *1 Prise Nelkenpulver*
- *100 g Belegkirschen, halbierte*

Fett mit Puderzucker verrühren. Speisestärke, Mehl, gemahlene Haselnußkerne und Gewürze hinzugeben. Alles zu einem Teig verrühren. Dann mit den Händen und etwas Mehl zu einem glatten Teigkloß formen und kaltstellen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. In die Mitte eine halbierte Belegkirsche setzen. Das Blech zur Mitte in den Backofen einschieben und backen.

Stichworte	Advent, Gebäck, S50, Weihnachten
Backzeit	ca. 20 Minuten
Backen	Stufe 3 (200°C)
Vorbereitungszeit	ca. 15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Großmutters Spritzgebäck

Linger Brötchen

Teig

- *1 kg Mehl*
- *400 g Zucker*
- *3 Pkg. Vanillinzucker*
- *1 Prise Salz*
- *500 g Butter oder Margarine*
- *7 Eigelb*
- *Johannisbeer- oder Brombeergelee*
- *150 g Kuvertüre*

1 Teig für 2 Plätzchensorten.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Die Hälfte des Teigs durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen, Spritzgebäck formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Für die »Linger Brötchen« aus dem restlichen Teig walnußgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Holzlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken und mit Gelee füllen. Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten

Kuvertüre schmelzen und das abgekühlte Spritzgebäck damit bestreichen.

Tip: Die Menge der Zutaten eignet sich zur Teigzubereitung in einer Küchenmaschine.

Für die Zubereitung mit den Knethaken des Handrührgeräts sollte sie halbiert werden.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Haferflocken-Nußgebäck

Zutaten

- *2 EL Mehl*
- *1 gestrichener Tl. Backpulver*
- *100 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *100 g geriebene Nußkerne*
- *150 g kernige Haferflocken*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *1 Ei*

Aus den angegebenen Zutaten einen festen Rührteig bereiten. Kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einer Gabel etwas flach drücken und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten.

Stichworte	Advent, Gebäck, P1

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Haselnuß-Lebkuchen

Für 12 Stück

Zutaten

- *30 g Orangeat*
- *20 g Zitronat*
- *110 g Haselnüsse (gemahlen)*
- *150 g Marzipanrohmasse*
- *325 g Zucker*
- *4 Eiweiß*
- *20 g Honig*
- *1/4 Tl. Hirschhornsalz*
- *1 Tl. Wasser*
- *70 g Mehl*
- *12 Dockoblaten (7 cm o)*
- *20 g Mandeln, geschälte*
- *50 g Kuchenglasur, dunkle*
- *50 g Vollmilch-Kuchenglasur*
- *30 g Kuvertüre, weiße*

Orangeat und Zitronat im Universalzerkleinerer fein hacken, Nüsse in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten, auskühlen lassen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln. 200 g Zucker dazugeben, nach und nach Eiweiß und Honig unterrühren. Über einem heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 mit einem Schneebesen ca. 12 Min. aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät kaltschlagen. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen und unterrühren.

Orangeat-Mischung, Nüsse und Mehl mischen und unter die Eimasse rühren. In einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und auf die Oblaten spritzen, dann glattstreichen. 6 Stück mit halbierten Mandeln belegen. Über Nacht trocknen lassen.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

125 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und ab dem Zeitpunkt des Kochens genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die mit Mandeln belegten Lebkuchen streichen. Auskühlen lassen. Die Schokoladenglasuren nach Packungsanweisung auflösen, die Lebkuchen ohne Mandeln damit bestreichen und nach Belieben verzieren.

Ergibt ca. 12 Stück

Stichworte	Advent, Aufwendig, Gebäck, Haselnuss, Lebkuchen, November, S12, Weihnachten
Zubereitungszeit	105 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Haselnußtaler

Für 50 Stück

Zutaten

- *375 g Mehl*
- *125 g Speisestärke*
- *2 TL Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *250 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillin*
- *3 Tropfen Bittermandelaroma*
- *2 Eier*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *250 g Haselnußkerne*

Aus Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Zucker, Aroma, Eiern und kaltem Fett einen Mürbeteig bereiten. Zuletzt die halbierten Haselnußkerne unterkneten. In fünf gleiche Teile schneiden, Rollen (0 2 - 3 cm) formen und kaltstellen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und auf ein gerettetes Backblech legen. Zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und goldgelb backen.

Stichworte	Gebäck, Nuß, S50, Weihnachten
Backzeit	ca. 20 Minuten
Backen	Stufe 3 (200° C)
Vorbereitungszeit	ca. 20 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Heidesand

Für ca. 65 Stück

- *250 g weiche Butter*
- *80 g Zucker*
- *50 g Puderzucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *125 g geschälte, gemahlene Mandeln*
- *400 g Mehl*
- *1 Vanilleschote*
- *3 EL Zucker*

Fett mit Zucker, Puderzucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen. Mandeln und Mehl vermischen und unter die Masse kneten. Teig zu daumendicken Rollen formen. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

Backofen auf 150°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen, 20 Minuten backen. Zucker mit Vanillemark mischen. Die heißen Plätzchen hineindrücken.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Honig-Busserln

Für ca. 120 Stück

- *2 Eier*
- *2 EL Honig*
- *250 g Zucker*
- *1 TL Zimt*
- *1/2 TL gemahlene Nelken*
- *100 g gehackte Mandeln*
- *350 g Mehl*
- *1 EL Backpulver*
- *Mehl zum Formen*
- *1 1/2 TL Instant-Kaffeepulver*
- *1 EL Rum*
- *40 g Puderzucker*
- *Zitronat ? (fehlte)*

Zitronat fein hacken. Eier mit Honig, Zucker, Zimt und Nelken schaumig rühren. Mandeln und Zitronat unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterkneten.

Ofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kaffeepulver in Rum mit 1 El. Wasser auflösen. Gesiebten Puderzucker unterrühren. Honigbusserln mit Glasur bestreichen und trocknen lassen. Mit Kaffeebohnen verzieren.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Honigkuchen vom Blech

Zutaten

- *250 g Honig*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *2 Eier*
- *125 g Zucker*
- *1 TL Pottasche (10 g)*
- *375 g Mehl*
- *2 EL Lebkuchengewürz*
- *1 TL Zitronenschale, abger.*
- *2 EL Rum*
- *1 EL Kakao*
- *100 g Zitronat*
- *50 g Orangeat*
- *80 g gehackte Mandeln*

Garnitur

- *1 Eiweiß*
- *100 g abgezogene Mandeln*

Honig und Fett erhitzen, wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Honig-Fett-Mischung darunterrühren. Pottasche mit 1 EL Wasser verrühren, zusammen mit Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronenschale, Rum, Kakao, Zitronat, Orangeat und Mandeln zum Teig geben und gut verkneten. Ein Backblech ca. 27 x 35 cm einfetten. Honigkuchenteig daraufgeben und glattstreichen. Mit einem Lineal und Messer auf dem Teig etwa 7 x 9 cm große Kuchenstücke markieren. Diese Stücke mit Mandeln belegen. Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen, den Honigkuchen damit bestreichen und backen.

Schaltung:

170 - 175°, 2. Schiebeleiste v. u

160 - 170°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Den noch warmen Honigkuchen in die markierten Stücke schneiden.

Stichworte	Advent, Honig, Kuchen, Normal
Zubereitungszeit	80 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Honigkuchenteig

Zutaten

- *500 g Bienenhonig*
- *250 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Pk. Lebkuchengewürz*
- *15 g Kakao*
- *200 g Margarine*
- *2 Eier*
- *1 kg Mehl*
- *1/2 Pk. Backpulver*
- *Mehl zum Ausrollen*

Zum Verzieren

- *1 Eiweiß*
- *200 g Puderzucker*
- *Mandeln*
- *Nüsse*
- *evtl. Süßigkeiten*

Honig, Zucker, Salz, Lebkuchengewürz, Kakao und Margarine in einen Kochtopf geben, unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Honigmasse abgekühlt in eine Rührschüssel geben. Eier mit dem Handrührgerät unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zum Teig geben, einen glatten Teig kneten. Zum Schluß mit den Händen zu einer Kugel formen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig auf bemehltem Tisch 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen oder ausschneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech backen.

Schaltung

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

10 - 15 Minuten

Kuchen nach dem Backen sofort vom Blech nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guß das Eiweiß steifschlagen, den gesiebten Puderzucker unterrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Spitze abschneiden. Den Kuchen damit garnieren, mit Mandeln, Nüssen und Süßigkeiten bekleben.

Stichworte	Einfach, Honig, Kuchen, P1, Weihnachten
Zubereitungszeit	90 Minuten

[Kuchen, Gebäck, Pralinen]

Indische Nußhäufchen

Teig

- *100 g kandierter Ingwer*
- *100 g Cashewkerne*
- *80 g Mehl*
- *80 g Butter oder Margarine*
- *90 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *2 Eigelb*
- *1 Msp. gemahlener Ingwer, gemahlener*
- *1 Msp. Kardamom, gemahlener*
- *Kandierte Kirschen*

Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden, Cashewkerne mahlen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verknoten, Rollen von 2 cm o formen und kühl stellen.

Von den Rollen 2 cm lange Stücke abschneiden, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Kirschstückchen belegen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten.

Rezeptmenge ergibt etwa 65 Stück.

Stichworte	P65, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

[Kuchen, Gebäck, Pralinen]

Ingwer-Pralinen

Für 35 Stück

Zutaten

- *300 g Vollmilchkuvertüre*
- *20 g Kokosfett*
- *25 g Ingwer, kandierten*
- *(trocken kristallisiert)*

Zum Garnieren

- *einige Ingwerstreifen*
- *Raspelschokolade*
- *70 Papier-Pralinenförmchen*

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32° C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre füllen. Kleingeschnittenen Ingwer darauf verteilen und die Förmchen bis zum Rand mit Kuvertüre fällen. Mit einigen Ingwerstreifen und mit Raspelschokolade garnieren. Abdecken und kaltstellen. Die Ingwer-Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.

Stichworte	Ingwer, Pralinen, S35, Weihnachten
Zubereitungszeit	ca. 35 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Ingwerplätzchen

Zutaten

- *125 g Butter*
- *125 g Puderzucker*
- *75 g Rübenkraut (Rübensirup)*
- *200 g Mehl*
- *1/2 Pkg. Backpulver*
- *1 TL Nelkenpulver*
- *1 TL Zimt*
- *1/2 TL Ingwerpulver*

Zum Belegen

- *240 g ganze Mandeln, abgezogen*

Butter schaumig rühren, Zucker und Rübenkraut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und unterkneten. Aus dem Teig Rollen formen (Y 3 cm), auf ein Brett legen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Nach 2 Stunden in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein vorbereitetes Backblech legen. Jede Scheibe mit einer halbierten oder ganzen Mandel belegen. Das Blech in den Backofen schieben und bei 200°C (Stufe 3) ca. 8-10 min. backen.

Stichworte	Plätzchen, Weihnachten
Vorbereitungszeit	ca. 20 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

[Kuchen, Gebäck, Pralinen]

kalender

Zum Belegen

- *240 g ganze Mandeln, abgezogen*

Stichworte	Plätzchen, Weihnachten
Vorbereitungszeit	ca. 20 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Klöben oder Klaben

Zutaten

- *500 g Mehl*
- *20 g Hefe*
- *125 ml Milch, ca.*
- *65 g Zucker*
- *1 P. Vanillezucker*
- *1 Eier, evtl. mehr*
- *1/2 TL Salz*
- *50 g Butter oder Margarine*
- *1/2 TL Kardamom*
- *200 g Rosinen*

Zum Garnieren

- *1 Eigelb*
- *4 EL Hagelzucker*

Mehl, Hefe, lauwarme Milch, Zucker, Eier, Salz, Kardamom und Fett in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50 vorheizen, ausschalten und den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Rosinen in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen und auf Küchenpapier gut trocknen. Die Rosinen zu dem aufgegangenen Hefeteig geben und kurz unterkneten. Den Teig nochmals 15 Minuten aufgehen lassen, dann zu einem Rechteck ausrollen, zum Klöben formen, auf ein gerettetes Blech legen.

Eigelb mit 1 - 2 EL Wasser verschlagen, den Klöben damit einstreichen, mit Hagelzucker bestreuen und weitere 30 Min. aufgehen lassen; danach backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 170°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

Stichworte	Advent, Kuchen, Normal
Zubereitungszeit	40 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kokos-Crisps

Für ca. 45 Stück

- *100 g Butter*
- *1 Ei*
- *150 g braunen Zucker*
- *150 g Mehl*
- *1/2 TL Backpulver*
- *75 g Kokosflocken*
- *50 g Haferflocken*
- *2 EL (bis 3) Dosenmilch*

Fett mit Ei und 125 g Zucker verrühren. Mehl, Backpulver, 50 g Kokosflocken und Haferflocken zufügen, untermischen. Teig 2 Stunden zugedeckt kühlstellen.

Backofen auf 175°C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Restliche Kokosflocken und Zucker mischen. Aus dem Teig walnußgroße Häufchen formen. Die Oberseite mit Dosenmilch bestreichen und leicht in die Kokos-Zucker-Mischung drücken. Plätzchen auf das Blech setzen und auf der Mittleren Schiene ungefähr 15 Minuten backen.

Stichworte England, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kokoshäufchen

Zutaten

- *100 g Butter*
- *140 g Birnendicksaft*
- *2 Eier*
- *etwas abgeriebene Zitronenschale*
- *Saft einer Zitrone*
- *200 g Kokosflocken*
- *200 g Weizenvollkornmehl*

Butter, Birnendicksaft und Eier schaumig rühren. Zitronenschale und -saft zufügen, zuletzt Kokosflocken und Weizenvollkornmehl unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen, zur Mitte in den Backofen schieben und bei 180°C (Stufe 2) ca. 20 min. backen.

Stichworte	Plätzchen, Weihnachten
Vorbereitungszeit	ca. 10 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kokosmakronen

Zutaten

- *4 Eiweiß*
- *200 g Zucker*
- *1 Messerspitze gemahlener Zimt*
- *2 Tropfen Backöl Bittermandel*
- *200 g Kokosmakronen*

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach Zucker, Zimt und Backöl schlagen. Die Kokosmakronen vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren) und den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen (oder auf Backoblaten oder Backpapier).

Stichworte	Eiweiß, Kokosraspel, Oblate, Weihnachten, Weihnachtsgebäck
Backzeit	20-25 min. b. 130°-150°

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kokosmakronen mit Ingwer

Für 40 Stück

Zutaten

- *50 g Ingwer, eingelegter*
- *3 Eiweiß*
- *Salz*
- *200 g Zucker*
- *300 g Kokosraspel*
- *1 Msp. Koriander (gemahlen)*
- *200 g Kuvertüre, halbbittere*

Die Hälfte des Ingwers fein hacken, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker nach und nach darunterschlagen.

Die Kokosraspel, den gehackten Ingwer und Koriander unter die Masse ziehen. Mit zwei Eßlöffel ein Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 20 Minuten

Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Makronen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und mit den Ingwerstreifen verzieren.

Ergibt ca. 40 Stück

Stichworte	Dezember, Gebäck, Normal, Weihnachten
Zubereitungszeit	60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kokosplätzchen

Zutaten

- *65 g Butter oder Margarine*
- *30 g Fruchtzucker*
- *1 Ei*
- *65 g Mehl*
- *30 g Mondamin*
- *1 TL Backpulver*
- *50 g Kokosraspel*

Aus den angegebenen Zutaten mit dem Handrührgerät einen Rührteig bereiten. Mit 2 Teelöffeln 30 kleine Häufchen auf ein gerettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

10 - 12 Minuten

4 Kokosplätzchen = 1 BE

Stichworte Diabetiker, Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Korinthen-Plätzchen

Zutaten

- *500 g Mehl*
- *250 g Zucker*
- *375 g Butter*
- *2 gestr. Tl. Hirschhornsalz*
- *Mark 1/2 Vanilleschote*
- *abger. Zitronenschale*
- *125 g Korinthen*
- *2 Eigelb*
- *4 EL Zucker*
- *1 TL Zimt*

Mehl, Zucker, Butter, in 1 Tl. Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz und Gewürze mit dem Handrührgerät gut verknoten, zuletzt die gewaschenen Korinthen zugeben. Den Teig 2 Stunden kalt stellen. Danach ausrollen und Plätzchen (o ca. 4 cm) ausstechen. Eigelb verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Auf ein gerettetes Backblech oder mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 15 Minuten

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Lebkuchenkipferln

Für 50 Stück

Zutaten

- *1 P. Lebkuchengewürz (15 g)*
- *200 g Mehl*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *150 g Mandeln (gemahlen)*
- *125 g Puderzucker*

1 TL Lebkuchengewürz beiseite stellen. Mehl mit restlichem Lebkuchengewürz, Fett, Mandeln und 100 g Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Teig dann zu 3 Rollen von 25 cm Länge formen. In ungefähr 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferln daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Die Kipferln auf dem Blech kalt werden lassen.

25 g Puderzucker und 1 TL Lebkuchengewürz mischen, über die Kipferln sieben.

Ergibt ca. 50 Stück

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S50, Weihnachten
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Linzer Herzen

Für ca. 35 Stück

- *300 g Mehl*
- *150 g Puderzucker*
- *1 Pk. Vanillinzucker*
- *1 Prise Salz*
- *200 g Butter*
- *3 Eigelbe*
- *2 EL gehackte Mandeln*
- *100 g Himbeergelee*

Mehl, 120 g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, Fett und 2 Eigelbe mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen. Große Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen nochmals kleine Herzen ausstechen. Herzoberteile mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, zehn Minuten backen. Die Kerzunterteile noch warm mit Gelee bestreichen. Die ausgestochenen Herzen mit Puderzucker bestreuen und darauf setzen.

Stichworte Gebäck, Österreich, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Linzer Plätzchen

Für 35 Stück

Zutaten

- *125 g Butter oder Margarine, weiche*
- *1 Ei*
- *50 g Zucker*
- *40 g Haselnüsse (gemahlen)*
- *200 g Weizenvollkornmehl*
- *1/2 TL Backpulver*
- *1 Prise Nelken*
- *1 Prise Zimt*
- *Mehl zum Bearbeiten*
- *200 g Hagebuttenkonfitüre*
- *2 EL Puderzucker*

Butter oder Margarine, Ei, Zucker, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Gewürze mit dem Handrührgerät verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und etwa 70 runde Plätzchen (6 cm o) ausstechen. Aus der Hälfte der Kreise mit einem kleineren Förmchen jeweils ein rundes Loch aus der Mitte ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 10 - 15 Minuten

Plätzchen auskühlen lassen. Die Hagebuttenkonfitüre erwärmen. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen und mit den Ringen zusammensetzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und das Loch mit Hagebuttenkonfitüre füllen. 1 Std, trocknen lassen.

Ergibt ca. 35 Stück

Stichworte	Dezember, Einfach, Gebäck, S35, Weihnachten
Zubereitungszeit	60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Lübecker Leckerli

Teig

- *250 g Butter*
- *100 g Puderzucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *250 g Speisestärke*
- *75 g Mehl*
- *30 g Kakao*
- *1 Msp. Lebkuchengewürz*

Füllung

- *150 g Marzipanrohmasse*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Eigelb*

Guß

- *200 g Puderzucker*
- *6 bis 7 EL Rum*

Zum Garnieren

- *Walnußkerne*

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, zu Rollen von etwa 2 cm o formen und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb verrühren, zu kleinen Kugeln formen und auf die Teigscheiben legen. Teig darüber zusammenziehen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C /15 bis 20 Minuten.

Puderzucker mit Rum verrühren und die ausgekühlten Leckerli damit überziehen. Mit Walnüssen garnieren.

Stichworte Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Lusikkaleivät

Löffelgebäck

Zutaten

- *200 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *2 TL Vanillezucker*
- *250 g Weizenmehl*
- *1 TL Soda*

1. Die Butter bräunen, in eine Schüssel geben und den Zucker einrühren. Nicht schaumig werden lassen.

2. Die übrigen Zutaten vermengen, hinzugeben und den Teig ausarbeiten.

3. Mit einem Teelöffel Teigstücke formen und auf ein gefettetes Backblech setzen.

4. Bei 200° hellbraun backen. Abkühlen lassen.

5. Je zwei Stücke mit etwas Marmelade zusammendrücken. Beachten Sie, daß dieses Gebäck sehr mürbe ist.

Stichworte Gebäck, Kuchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Mandelbrot

Für ca. 60 Stück

- *250 g geschälte Mandeln*
- *3 Eier*
- *250 g Zucker*
- *1/2 TL Piment*
- *1 TL Zimt*
- *Salz*
- *325 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *etwas Mehl*
- *100 g Puderzucker*
- *3 EL Rum*

Mandeln fein mahlen. Eier mit Zucker, Piment, Zimt und Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Mandeln unter die Eimasse rühren, so daß ein fester Teig entsteht. 1/2 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig vierteln und zu Rollen von je 25 cm Länge formen. Mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Rollen etwas flachdrücken. Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Messer schräg in Dreiecke schneiden. Mandelbrote auskühlen lassen. Puderzucker mit Rum und 1 El. Wasser verrühren. Mandelbrote dünn damit bestreichen.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Mandelmakronen

Zutaten

- *200 g Mandelblättchen*
- *3 Eiweiß*
- *160 g Zucker*
- *1/4 TL Orange back (Fertigprodukt)*
- *50 g Paniermehl*
- *1 TL Orangenlikör*

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Die Schüssel ins heiße Wasserbad stellen und so lange schlagen, bis die Masse glänzt und fest ist. Dann Orange back, Paniermehl, Orangenlikör und die Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 1 (150°C)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Stichworte	Dezember, Gasherd, Gebäck, P30, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

[Kuchen, Gebäck, Pralinen]

Marzipan - Zwerge

Zutaten

- *250 g Rohmarzipan*
- *150 g Puderzucker*
- *einige Tr. Rosenöl*
- *30 g Kakao*
- *250 g Schokoladenkuvertüre*
- *1 Eiweiß*
- *200 g Puderzucker*

Rohmarzipan, Puderzucker und Rosenöl verkneten. 1/5 der Masse für die Gesichter zurücklassen. Unter den Rest Kakao kneten und etwa daumendick ausrollen. Mit einem scharfen Messer 7 x 12 cm große Dreiecke herausschneiden Die Reste für weitere Zwerge verarbeiten. Das helle Marzipan ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Blütenformstecher (5 cm Y) die Gesichter ausstechen. Mit etwas Eiweiß auf die Dreiecke kleben. Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen. Mützenspitze eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die Augen ebenfalls aus Kuvertüre machen.

Für den Zuckerguß Eiweiß und Puderzucker glattrühren, in ein kleines Tütchen füllen und einen langen Bart spritzen. Für Nase eine dunkle Marzipankugel formen und mit Zuckerguß festkleben.

Stichworte	Gebäck, Marzipan, Weihnachten
Zubereitung	30 Min.

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Marzipan-Nongat-Herzen

Für 45 Stück

Teig:

- *200 g Marzipanrohmasse*
- *50 g Butter oder Margarine*
- *125 g Puderzucker*
- *1/4 Tl. Vanillemark*
- *2 Eiweiß*
- *250 g Mehl*

Füllung:

- *125 g Nuß-Nougatmasse*
- *50 g Kuvertüre*

oder

- *100 g Puderzucker*
- *2 El. Himbeersirup, ca.*

Marzipan, Fett, Puderzucker und Vanillemark mit dem Handrührgerät gut verrühren, danach Eiweiß zugeben und zum Schluß Mehl unterkneten. Teig mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach in kleinen Portionen sehr dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf einem vorbereiteten Backblech goldgelb backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 7 - 8 Minuten

Nougatmasse geschmeidig rühren, jeweils 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 flüssig werden lassen Oder Puderzucker mit Himbeersirup verrühren. Mit Hilfe einer Gabel Streifen auf die Herzen laufen lassen.

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S45, Weihnachten
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Marzipan-Pralinen

Für 35 Stück

Zutaten

- *300 g Kuvertüre, halbbittere*
- *20 g Kokosfett*
- *100 g Marzipanmasse*
- *1 EL Orangenlikör*
- *1 EL Puderzucker*
- *70 Papier-Pralinenförmchen*
- *35 Schoko-Kaffeebohnen*

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im - Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32° C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und zu 1/3 mit Kuvertüre füllen. Marzipanmasse mit Orangenlikör und Puderzucker verkneten. Aus der Masse 35 Kügelchen formen und in die Förmchen legen. Dann die restliche Kuvertüre hineinfüllen. Auf jede Form eine Kaffeebohne legen, abdecken und kaltstellen. Die Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.

Stichworte	Marzipan, Pralinen, S35, Weihnachten
Zubereitungszeit	ca. 45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Marzipanstangen

Zutaten

- *300 g Marzipanrohmasse*
- *1 Eiweiß*
- *50 g Zucker*

Zum Panieren

- *100 g Mandelblättchen*

Marzipanrohmasse mit Eiweiß und Zucker zu einer geschmeidigen Masse rühren. Mit angefeuchteten Händen Rollen formen (Y 1 cm, Länge 5 cm). In Eiweiß und Mandelblättchen wälzen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und bei 200°C (Stufe 3) ca. 15 min. backen.

Stichworte	Marzipan, Plätzchen, Weihnachten
Vorbereitungszeit	ca. 10 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Marzipanstangen

Für 40 Stück

Zutaten

- *250 g Marzipanrohmasse*
- *200 g Margarine*
- *100 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillin*
- *1 Prise Salz*
- *1 TL Zitronensaft*
- *1 Ei*
- *250 g Mehl*
- *100 g Speisestärke*
- *200 g Kuvertüre*

Marzipan mit Margarine, Zucker, Gewürzen und Ei schaumig rühren, zuletzt Mehl und Speisestärke hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und 5 cm lange Stangen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Abgekühlt die Enden der Marzipanstangen in aufgelöste Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Stichworte	Advent, Gebäck, S40, Weihnachten
Backzeit	ca. 20 Minuten
Backen	Stufe 3 (200°C)
Vorbereitungszeit	ca. 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Marzipanstollen

Für 1 Stollen

Teig:

- *500 g Mehl*
- *1 P. Hefe*
- *200 ml Milch, lauwarm*
- *75 g Zucker*
- *2 Mandeln, gem. bittere*
- *1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von*
- *1 Tl. Salz*
- *1/4 Tl. Kardamom*
- *1/4 Tl. Muskatblüte*
- *175 g Butter*

Füllung

- *150 g Rosinen*
- *50 g Korinthen*
- *50 g Mehl*
- *50 g Zitronat, feingewürfelt*
- *50 g Orangeat, feingewürfelt*
- *100 g Mandelstifte*
- *200 g Marzipanrohmasse*
- *100 g Butter*
- *150 g Puderzucker*

Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben, mit der Küchenmaschine in 5 Min. einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig im Backofen zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Rosinen und Korinthen gut waschen, abtrocknen, in Mehl wenden, mit Mandeln, Zitronat und Orangeat in den Hefeteig kneten, Den Teig nochmals 30 Min. gehen lassen. Dann zu einem Quadrat von 35 x 35 cm ausrollen. Marzipanrohmasse zwischen 2 Gefrierfolien zu gleicher Größe ausrollen, auf den Stollenteig legen, jetzt den Stollen formen. Nochmals gehen lassen (ca. 15 Min.), dann im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 50 - 60 Minuten

Nach den Backen noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen, dick mit Puderzucker besieben.

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S1, Stollen, Weihnachten
Zubereitungszeit	60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Maustekakku

Gewürzkuchen

Zutaten

- *200 g Weizenmehl*
- *225 g Zucker*
- *2 TL Ingwer*
- *2 TL Zimt*
- *2 TL Nelken*
- *2 TL Soda*
- *1 Tasse Preiselbeerpüree oder Apfelmus*
- *2 Tassen Milch (0,3 l)*
- *1 Tasse zerlassene Butter*

1. Alle trockenen Zutaten vermischen. Püree, Milch und Butter hinzufügen. Durchrühren.

2. Eine Kuchenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig hineingießen.

Stichworte	Gewürz, Kuchen, Weihnachten
Backzeit	bei 175° etwa 45 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Mecklenburger braune Pfeffernüsse

Zutaten

- *400 g Zuckerrübensirup*
- *100 g Zucker*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *5 g Gänseschmalz*
- *50 g Orangeat*
- *50 g Zitronat*
- *10 g Pottasche*
- *1 EL Rosenwasser*
- *500 g Mehl*
- *1 Msp. Zimt*
- *1 Msp. Nelkenpulver*
- *1/2 Zitrone, unbeh.*
- *50 g gehackte Mandeln*
- *500 g abgezogene Mandeln, ca.*

Sirup, Zucker, Butter und Gänseschmalz erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Orangeat und Zitronat sehr fein hacken. Pottasche im Rosenwasser auflösen. Mehl, Gewürze, abger. Zitronenschale, Mandeln, Orangeat und Zitronat in einer Schüssel mischen. Sirupmasse und Pottasche zugeben, alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verknoten. Den Teig zugedeckt mindestens 4 Tage an einem warmen Ort ruhen lassen. Zwischendurch mehrmals durchkneten. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen. (Oder den Teig zu Rollen von 3 cm o formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.) Pfeffernüsse nach Belieben mit halbierten Mandeln verzieren.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

8 - 12 Minuten

Stichworte Advent, Gebäck

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen

Für 60 Stück

Zutaten

- *400 g Mehl*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *50 g Zucker*
- *1 Ei*
- *2 EL Zitronenschale, abger.*
- *Salz*
- *250 g Mohn-Backmischung*
- *1 Fl. Rum-Backaroma (8 ml)*
- *150 g Pflaumenmus*
- *5 TL Zitronensaft*
- *30 g Halbbitterkuvertüre*
- *50 g Puderzucker*
- *1 Tropfen Lebensmittelfarbe, rote*

Mehl, Fett, Zucker, Ei, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Backmischung und Rumaroma mit dem Handrührgerät verknoten. In Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Unterschiedliche Formen daraus ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen ca. 10 Minuten

Auskühlen lassen. Pflaumenmus und 2 TL Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Pflaumenmus bestreichen. 20 Min. antrocknen lassen, die 2. Hälfte daraufsetzen.

Gehackte Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker, 3 TL Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren. Kuvertüre und Guß in kleine Beutel füllen. Plätzchen mit Guß oder Kuvertüre verzieren. Fest werden lassen.

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November
Zubereitungszeit	135 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Müsli-Florentiner

Für 100 Stück

Zutaten

- *175 g Zucker*
- *75 g Honig*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *150 ml Schlagsahne*
- *100 g Belegkirschen, rote*
- *150 g Knuspermüsli*
- *100 g Sonnenblumenkerne*
- *100 g Kürbiskerne*

Zucker, Honig, Fett und Sahne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen. 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen, dabei mehrmals umrühren. Kirschen fein hacken, mit Müsli, Sonnenblumen- und Kürbiskernen zur Honigmasse geben. Weitere 5 Min. unter Rühren kochen, Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Auf dem Blech abkühlen lassen.

Florentinerplatte auf ein Brett stürzen, Papier abziehen und die Platte in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. In gut verschließbaren Dosen aufheben.

Ergibt ca. 100 Stück

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S100, Weihnachten
Zubereitungszeit	35 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nonplusultra

Teig

- *300 g Mehl*
- *50 g Zucker*
- *200 g Butter*
- *1 Eigelb*
- *3 Eiweiß*
- *2 EL Zitronensaft*
- *200 g Puderzucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *4 EL Johannisbeergelee (Eventuell)*

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und nach und nach Puder- und Vanillinzucker hinzufügen und so lange schlagen, bis die Baisermasse glänzt.

Teig zwischen zwei Gefrierfolien dünn ausrollen, runde Plätzchen von maximal 3 cm Y ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Baisermasse mit zwei Teelöffeln auf die Plätzchen geben. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 150°C / 25 bis 30 Minuten.

Die ausgekühlten Plätzchen eventuell auf der Unterseite mit Gelee bestreichen und zusammensetzen.

Stichworte	Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nougatplätzchen

Teig

- *175 g Butter oder Margarine*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Pr. Satz*
- *1 Pkg. Vanillezucker*
- *250 g Mehl*

Füllung

- *300 g Nußnougat*
- *150 g Zartbitterschokolade*
- *6 EL Sahne, evtl. mehr*

Garnitur

- *400 g Schokoladenfettglasur*
- *70 g Pistazienkerne*

Fett, Puderzucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Mehl zugeben, zu einem Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Kreise von 4 cm o daraus ausstechen. Die Kekse auf ein vorbereitetes Backblech legen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 8 Minuten

Nußnougat, Zartbitterschokolade und Sahne im heißen Wasserbad erhitzen, bis Nougat und Schokolade geschmolzen sind. Die Creme erkalten lassen und mit dem Handrührgerät aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jedes abgekühlte Plätzchen einen Tuff spritzen. Schokoladenfettglasur im heißen Wasserbad schmelzen, die Kekse damit überziehen, mit halbierten Pistazien garnieren. Trocknen lassen.

Stichworte	Advent, Normal, Nougat, Plätzchen
Zubereitungszeit	40 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nuß-Elisenlebkuchen

Für 50 Stück

Zutaten

- *3 Eier*
- *250 g Zucker*
- *1 P. Vanillezucker*
- *Salz*
- *100 g Walnüsse (gemahlen)*
- *100 g Mandeln (geschält und gemahlen)*
- *1 EL Orangenschale, abger.*
- *1/2 TL Zimtpulver*
- *1/2 TL Nelkenpulver*
- *1/2 TL Pimentpulver*
- *1/2 TL Kardamompulver*
- *50 g Orangeat*
- *50 g Zitronat*
- *50 g Schokoladenstreusel*
- *55 Backoblaten (5 cm o)*
- *250 g Puderzucker*
- *7 EL Wasser*
- *50 g Kokosfett*
- *2 EL Kakao*
- *15 Mandelkerne, ca.*
- *15 Walnußhälften, ca.*

Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 10 Min. mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Gemahlene Walnüsse und Mandeln, Orangenschale, Zimt-, Nelken-, Piment- und Kardamompulver, fein gehacktes Orangeat und Zitronat und Schokoladenstreusel mischen und unter die Eimasse heben. Mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht kalt stellen.

Die Masse am nächsten Tag mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 auf die Oblaten spritzen, rundherum einen schmalen Rand frei lassen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160 , Umluftbackofen 20 - 25 Minuten

Puderzucker, aufgelöstes Kokosfett und 6 EL Wasser verrühren. Den Guß halbieren, unter eine Hälfte den Kakao und 1 weiteren EL Wasser rühren. Die Hälfte der kalten Plätzchen mit dem hellen Guß (bis auf 4 EL) bestreichen und mit einer Mandel oder Walnuß verzieren. Die andere Hälfte mit dem dunklen Guß bestreichen und mit 4 EL vom hellen Guß verzieren.

Stichworte	Advent, Aufwendig, Gebäck, November
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nußriegel mit Hagebuttenmark

Zutaten

- *200 g Butter*
- *200 g Honig*
- *1 TL Zimt*
- *200 g ungezuckertes Hagebuttenmark*
- *200 g gehackte Erdnußkerne*
- *100 g gehobelte Haselnußkerne*
- *100 g geriebene Haselnußkerne*
- *100 g Sonnenblumenkerne*
- *60 g geschälter Sesam*
- *6 groß. rechteckige Vollkorn-Backoblaten*

Butter und Honig schmelzen.

Zimt, Hagebuttenmark, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben und gründlich verrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drei Oblaten legen. Teigmasse daraufstreichen, mit den restlichen Oblaten belegen und etwa 15 Minuten mit einem Holzbrett beschweren. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten.

Das abgekühlte Gebäck in fingerdicke Riegel schneiden.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Orangentorte

Teig

- *100 g Butter oder Margarine*
- *2 Eier*
- *125 g Zucker*
- *1 P. Vanillezucker*
- *1 Pr. Salz*
- *100 g Mehl*
- *1 1/2 TL Backpulver*
- *2 - 3 El. Schlagsahne*
- *Semmelmehl für die Form*

Belag

- *4 EL Apricot Brandy*
- *3 unbehandelte Orangen*
- *500 g Schlagsahne*
- *30 g Zucker*
- *1 P. Vanillezucker*
- *etwas abger. Orangenschale*
- *5 Blatt weiße Gelatine*
- *1/8 l Orangensaft*
- *40 g Zucker*
- *1/2 P. klarer Tortenguß*
- *geröstete Mandelblätter*
- *Orangenschale*

Fett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren, das Fett zufügen. Mehl, Backpulver und Sahne kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgebröselte Form (o 26 cm) geben, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

25 - 30 Minuten

Den Tortenboden abkühlen lassen, mit Apricot Brandy beträufeln. Orangen so schälen, daß die weiße Haut entfernt wird, in Scheiben schneiden.

Sahne steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale zugeben, Gelatine In kaltem Wasser einweichen, nach 5 Min. gut ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen, etwas abgekühlt mit 2 - 3 El. Schlagsahne verrühren, dann diese Mischung in die restliche Sahne einrühren.

Die Sahne hügelförmig auf den Tortenboden streichen. Den Sahneberg mit Orangenscheiben belegen, Feine Streifen Orangenschale dazwischen streuen. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Aus Orangensaft, Zucker und Tortengußpulver nach Anweisung einen Tortenguß bereiten, etwas abgekühlt über die Orangenscheiben geben. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen garnieren.

Stichworte Orange, P1, Torte, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Paraisten piparkakut

Pfefferkuchen nach Parainen Art

Zutaten

- *1/2 Tasse Sirup*
- *1 TL Zimt*
- *1 TL Ingwer*
- *1 TL Nelken*
- *2 TL Orangenschale*
- *1 TL Salz*
- *150 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *1 Ei*
- *1 TL Soda*
- *325 g Weizenmehl*

1. Den Sirup und die Gewürze zum Kochen bringen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die warme Mischung und das Ei hinzufügen. Mehl und Soda hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig über Nacht kühl stellen.

2. Am nächsten Tag 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 250° goldbraun backen.

Stichworte	Gebäck, Kuchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pfefferkuchen "Thea"

Für 180 Stück

Zutaten

- *200 g Sirup*
- *1 Tl. Nelken, gemahlene*
- *1 1/2 Tl. Ingwer*
- *1 1/2 Tl. Zimt, gem.*
- *1 Tl. Pomeranzenschale*
- *200 g Butter*
- *150 g Zucker*
- *2 Eier*
- *1/2 Tl. Hirschhornsalz*
- *1 El. Wasser*
- *500 g Mehl*
- *100 g Mandeln*

Sirup und Gewürze im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, dann unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter, Zucker und Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren. Sirup zufügen, aufgelöstes Hirschhornsalz und Mehl unterkneten. Teig 1 Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann dünn ausrollen. Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit einer halben Mandel verzieren, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 12 Minuten

Ergibt ca. 180 Stück

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S180, Weihnachten
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pignoli (Pinienkipferl)

Zutaten

- *4 Eiweiß*
- *200 g Mandeln, abgezogene gem.*
- *200 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillezucker*
- *1 Pkg. Citroback*
- *150 g Pinienkerne*

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Citroback vermengen, unter den Eischnee heben. Die Masse in einer beschichteten Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 langsam unter Rühren erhitzen, bis die Masse zur Hälfte reduziert ist. Etwas abkühlen lassen. Mandelteig zu kleinen Hörnchen formen und in Pinienkernen wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 18 Minuten

Stichworte	Advent, Normal, Plätzchen
Zubereitungszeit	60 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pinien-Plätzchen

Für ca. 35 Stück

- *100 g Pinienkerne*
- *200 g Mehl*
- *150 g Butter*
- *75 g Zucker*
- *Orangenschalen-Aroma*
- *1 Pk. Vanillinzucker*
- *2 Eigelbe*
- *1 EL Puderzucker*
- *1 EL Kakao*

60 g Pinienkerne grob hacken. Mehl, Fett, Zucker, Orangenschalen-Aroma, Vanillinzucker und gehackte Pinienkerne mit dem Knethaken des Handrührergerätes verkneten. Teig zu einer Kugel formen und, in Folie gewickelt, eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig zu einer fingerdicken Rolle formen, diese in 5 cm lange Stücke schneiden und auf Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen, mit den restlichen Pinienkernen verzieren. 10-15 min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker oder Kakao besieben.

Stichworte Gebäck, Italien, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pinienkern-Makronen

Für 60 Stück

Zutaten

- *250 g Marzipanrohmasse*
- *2 Eiweiß*
- *125 g Zucker*
- *2 El. Öl*
- *3 Tropfen Backaroma "Bittermandel"*
- *75 g Pinienkerne*
- *1 Pkt. Kuchenglasur, dunkel*

Marzipan zerbröckeln. Mit Eiweiß, Zucker, Öl, Backaroma und 25 g gemahlenen Pinienkernen mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und zu Katzenzungen oder Kipferln auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. 50 g Pinienkerne darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 150 - 160°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Kalt werden lassen. Die Glasur im heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 auflösen und Plätzchen mit der Unterseite hinein tauchen.

Ergibt ca. 60 Stück

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November, S60, Weihnachten
Zubereitungszeit	45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pistazien-Husarenkrapfen

Für 60 Stück

Zutaten

- *300 g Mehl*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *125 g Zucker*
- *2 Eier (getrennt)*
- *Salz*
- *1 EL Zitronenschale, abger.*
- *200 g Pistazienkerne*
- *250 g Johannisbeergelee*
- *2 EL Puderzucker*

Mehl, Fett, Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenschale und 125 g gemahlene Pistazienkerne mit dem Handrührgerät verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln, 1 Std. kalt stellen.

Zu 3 Rollen von 20 cm Länge formen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen, etwas flach drücken. Mit einem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken. Die Hälfte der Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, in 50 g gehackten Pistazien wenden. Alle Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 15- 18 Minuten

Auskühlen lassen. Gelee 5 Min. offen einkochen, abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Gelee in die Vertiefungen spritzen. Unbestreute Plätzchen mit Puderzucker mit halbierten Pistazien verzieren.

Ergibt ca. 60 Stück

Stichworte	Advent, Einfach, Gebäck, November
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pistaziengebäck

Zutaten

- *300 g Mehl*
- *200 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *1 Ei*
- *1 Eigelb*
- *125 g gemahlene Pistazien*
- *1 TL dünn abgeriebene Zitronenschale*

Zum Bestreichen

- *1 Eiweiß*

Zum Bestreuen

- *50 g gehackte Pistazien*

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Eigelb, gemahlene Pistazien und Zitronenschale zu einem Mürbeteig verknoten. Den Teig zu Rollen (Y 2 cm) formen und 1 Stunde kühl stellen. Anschließend die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen, in den Backofen einschieben und backen. (ca. 60 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 1 (150°C)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Stichworte Dezember, Gasherd, Gebäck, P60, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Preetzer Eierkringel

Für ca. 50 Stück

- *125 g Butter*
- *4 hartgekochte Eigelbe*
- *250 g Mehl*
- *80 g Zucker*
- *abgeriebene Schale einer unbeh. halben Orange*
- *1 Eigelb*
- *50 g Hagelzucker*

Fett schaumig schlagen. Eigelbe durch ein Sieb drücken, unterrühren. Mehl, Zucker und Orangenschale unter die Masse kneten. 2 Stunden kühlstellen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Blütenkringel mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. 8 bis 10 Minuten abbacken.

Stichworte Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Quarkstollen

Für 12 Scheiben

Zutaten

- *1 Würfel Hefe (zerbröselt)*
- *1/8 l Milch*
- *125 g Zucker*
- *500 g Mehl und*
- *Mehl zum Bearbeiten*
- *1 TL Salz*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *1 Zitrone (unbeh.), dünn abgeriebene Schale von*
- *Salz*
- *150 g Magerquark*
- *50 g getrocknete Aprikosen*
- *1 P. Mohnback (250 g, Fertigprodukt)*
- *50 g Pistazien (gehackt)*
- *50 g Puderzucker*

Alle Teigzutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mind. 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50 vorheizen, ausschalten, den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und noch einmal 15 Min. im Backofen gehen lassen.

Aprikosen in feine Streifen schneiden, im Brandy 30 Min. quellen lassen. Mit Mohnback und Pistazien mischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 30 cm) flach drücken. Die Mohnfüllung als Längsstreifen in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung bis knapp zum Rand der anderen Seite überschlagen.

Mit einer Kuchenrolle etwas eindrücken, so daß die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190 , 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 170 , Umluftbackofen 50 - 55 Minuten

Noch heiß mit dem restlichen Fett bestreichen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 12 Scheiben

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November
Zubereitungszeit	60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Sandmoppen

Für ca. 50 Stück

- *150 g weiche Butter*
- *125 g Puderzucker*
- *1 Ei*
- *1 Vanilleschote*
- *Salz*
- *150 g Mehl*
- *125 g Speisestärke*

Fett, Puderzucker, Ei und Vanillemark dickschaumig schlagen. Nach und Nach Mehl und Speisestärke dazugeben, verkneten. Den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen. In Folie gewickelt über Nacht kaltstellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken.

Auf der mittleren Schiene des Backofen 10 bis 15 Minuten backen.

Stichworte Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schlesische Mohnkränze

Für ca. 80 Stück

- *100 g Mohn*
- *175 g Butter*
- *100 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *1 Ei*
- *250 g Mehl*
- *1 Prise Salz*
- *4 EL (bis 5) Milch*
- *Puderzucker zum Bestreuen*

Mohn mahlen. Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Ei unterrühren. Mohn mit Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Nur soviel von der Milch zufügen, daß der Teig spritzfähig ist. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Kringel von 3,5 cm Durchmesser auf ein Blech mit Backpapier spritzen. 1/2 Stunde kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Plätzchen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schmalznüsse

Zutaten

- *100 g gemahlene Walnußkerne*
- *275 g Mehl*
- *125 g Schweineschmalz*
- *60 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillin*
- *1/2 TL Hirchhornsalz*

Baisermasse

- *1 Eiweiß*
- *1 TL Zitronensaft*
- *75 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillin*

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten, zu Rollen formen (Y 2 cm) und 1 Stunde kühl stellen. Für die Baisermasse Eiweiß mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin langsam einrieseln lassen. Die Rollen in Scheiben schneiden, Kugeln daraus formen und auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Masse in die Vertiefungen spritzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 60 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 2 (180°C)

Backzeit: ca. 10 Minuten

Stichworte	Dezember, Gasherd, Gebäck, P60, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schneebällchen

Zutaten

- *3 Eiweiß*
- *1 Pr. Salz*
- *100 g Zucker*
- *200 g Kokosflocken*
- *1 Pk. Vanillezucker*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steifschlagen. Die Hälfte des Zuckers einriegeln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. 1/4 der Baisermasse zur Seite stellen. Den restlichen Zucker, Vanillezucker und die Kokosflocken zur Eischnee-Zuckermasse geben. Mit den Händen kleine Kugeln (o 3 cm) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oberfläche der Kugeln mit der beiseitegestellten Baisermasse bestreichen, backen.

Schaltung:

140 - 150°, 2. Schiebeleiste v. u.

125 - 140°, Umluftbackofen

15 - 20 Min.

Die Schneebällchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Frisch schmecken die Schneebällchen besonders gut. Sie lassen sich aber in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken auch 2 Wochen aufbewahren.

Stichworte	Gebäck, Normal, Weihnachten
Zubereitungszeit	50 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schokoküsse mit Mandeln

Für 40 Stück

Zutaten

- *125 g Mandelstifte*
- *2 Eiweiß*
- *150 g Zucker*
- *125 g Bitterschokolade*
- *3 EL Espressopulver*

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einriegeln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer hacken und mit den Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Ergibt ca. 40 Stück

Stichworte	Dezember, Gebäck, Normal, S40, Weihnachten
Zubereitungszeit	50 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schokokugein mit Mandeln

Teig

- *175 g Butter*
- *60 g Puderzucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *60 g halbbittere Schokoladenkuvertüre*
- *200 g Mehl*
- *150 g Speisestärke*
- *1 Ei*
- *2 Eigelb*
- *4 EL süße Sahne*

Zum Garnieren

- *30 bis 35 abgezogene Mandeln*

Guß

- *1 Eiweiß*
- *130 g Puderzucker*
- *1 TL Öl*
- *5 TL Instantkaffee*
- *1 EL heißes Wasser*

Butter mit Puderzucker und Vanillinzucker schaumig rühren.

Kuvertüre reiben. Kuvertüre, Mehl, Speisestärke, Ei, Eigelb und Sahne zur Butter geben und zu einem glatten Teig verknoten. Aus dem Teig drei Rollen formen und kühl stellen. Jede Rolle in 20 Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C /1 5 bis 20 Minuten.

Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und halbieren.

Für den Guß Eiweiß mit Puderzucker und Öl glattrühren. Kaffee im Wasser auflösen und unterrühren. Die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen und jeweils eine Mandelhälfte daraufsetzen.

Stichworte Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Schokoladen-Kirsch-Stern

Zutaten

- *200 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker*
- *1 Pkt. Vanillinzucker*
- *1 Pr. Salz*
- *3 Eier*
- *2 EL Kakao, gestr.*
- *2 TL Backpulver, gestr.*
- *200 g Mehl*
- *150 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *1 EL Mandelblättchen (evtl. mehr)*
- *1 EL Pistazienkerne (evtl. mehr)*
- *1 Pkt. Borkenschokolade (48 g)*
- *3 Bl. weiße Gelatine*
- *1/2 Glas (340 ml) Schattenmorellen*
- *1 Tafel Zartbitter-Schokolade*
- *2 B. Schlagsahne*

Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Kakao, Backpulver und Mehl unter den Teig rühren. Eine Sternform (1 l Inhalt) fetten. Teig einfallen und backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

Stern aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Stern einmal quer durchschneiden. Sternoberseite mit Kuvertüre überziehen. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne auf 3 oder Automatik- Kochstelle 8 - 9 rösten, herausnehmen, abkühlen lassen. Pistazienviertel, zerkleinerte Borkenschokolade und Mandelblättchen in die feuchte Kuvertüre drücken. Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade grob hacken. Gelatine ausdrucken und im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 auflösen. Sahne steif schlagen, Gelatine vorsichtig rühren, Schokolade und Kirschen unterheben. Schoko-Kirsch-Sahne auf die untere Sternhälfte streichen, zusammensetzen.

Stichworte Advent, Kuchen

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schokoladenspritzerln

Teig

- *250 g Margarine (z. B. Sanella)*
- *125 g Puderzucker*
- *2 Eier*
- *20 g Kakao*
- *350 g Mehl*
- *100 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *Plätzchenschmuck*

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 bis 12 Minuten.

Kuvertüre schmelzen, kalte Plätzchen zur Hälfte hineintauchen und mit Plätzchenschmuck bestreuen.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schokomuscheln oder Bärentatzen

Zutaten

- *250 g Zucker*
- *125 g geriebene Schokolade*
- *3 Eiweiß oder 2 ganze Eier*
- *250 g ungeschälte, feingeriebene Mandeln*
- *oder Haselnüsse*
- *etwas Zitronenschale*
- *1 TL Zimt*

Eischnee bzw. ganze Eier mit Zucker vermischen und gut verrühren. Die übrigen Zutaten dazugeben, aus dem Teig nußgroße Kugeln formen und diese in die mit Zucker bestreute Muschelform drücken. Die geformten Muscheln auf ein gefettetes Backblech geben, über Nacht trocknen lassen, bei mäßiger Hitze backen.

Stichworte Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schwedische Pfefferkuchen

Für ca. 160 Stück

- *125 g Sirup*
- *300 g brauner Zucker*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *2 klein. Eier*
- *1 TL (-2) Nelken*
- *1 TL gemahlene Pomeranzenschale*
- *800 g Weizenmehl*
- *1 1/2 TL Bikarbonat*

Den Sirup aufkochen und mit dem Zucker und der Butter verrühren, bis die Masse erkaltet ist. Dann die Eier und die Gewürze unterziehen. Das in etwas kaltem Wasser gelöste Bikarbonat dazugeben. Dann den größten Teil des Mehls unterrühren. Den Teig gut durchkneten und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen und mit verschiedenen Teigformen Figuren ausstechen. Diese auf einem gut gefettetem Backblech bzw. auf Backpapier auslegen. Auf mittlerer Schiene bei 200°C (Warmluft 175°C) ca. 8 Minuten backen.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schweizer Nußtaler

Zutaten

- *125 g Haselnußkerne*

Teig

- *250 g Mehl*
- *1 gestrichener TL Backpulver*
- *100 g Speisestärke*
- *100 g Puderzucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *1 Prise Salz*
- *250 g Butter*
- *Milch*
- *Kakao*
- *Zucker*

Haselnüsse unter ständigem Rühren in der trockenen Pfanne rösten, bis sich die braune Haut löst und die Nüsse gelblich werden. Nüsse abkühlen lassen, dann zwischen den Händen reiben, damit die Haut abfällt. Nüsse fein hacken oder mahlen.

Aus den angegebenen Zutaten und den Nüssen einen Knetteig bereiten und zu vier Rollen von 2 bis 3 cm o formen.

Rollen mit Milch bestreichen. Jeweils die gleiche Menge Kakao und Zucker mischen, Rollen darin wälzen, bis sie gleichmäßig braun sind, und 2 Stunden kühl stellen. Rollen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 12 bis 15 Minuten.

Stichworte Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Sesam-Makronen

Zutaten

- *400 g Marzipanrohmasse*
- *100 g Puderzucker*
- *6 Eigelb (evtl. mehr)*
- *1 Ei*
- *50 g geschälter Sesam*

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Makronen von 3 cm Y spritzen.

Ei verquirlen, Makronen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.

Stichworte Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Sirupknusperle

Für 1 Keine Angabe

Zutaten

- *175 g Sirup*
- *25 g Zucker*
- *75 g Butter*
- *1 TL Zimt, gemahlener*
- *1 Msp. Nelken, gemahlene*
- *1 Msp. Muskatblüte*
- *1 Msp. Kardamom*
- *50 g Zitronat, sehr fein gehacktes*
- *1 TL Backpulver*
- *250 g Mehl*

Sirup mit Zucker und Butter erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

Gewürze, Backpulver und Mehl dazugeben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Teig in kleinen Portionen dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C 5 bis 7 Minuten.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Spekulatius

Zutaten

- *150 g Butter oder Margarine*
- *125 g weißer oder brauner Zucker*
- *1 Ei*
- *1 TL gem. Zimt*
- *1 Prise gem. Nelken und*
- *1 Prise Kardamom*
- *1 TL abger. Zitronenschale*
- *60 g gem. Mandeln*
- *250 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*

Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Gewürze und Mandeln zugeben, Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten, Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Spekulatius-Förmchen mit Mehl ausstreuen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, über die Förmchen legen und mit dem Rollholz festrollen, damit sich die Figuren gut auf dem Teig abzeichnen. Danach den Teig ausschneiden, vorsichtig aus den Formen lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Hellgelb backen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

10 - 15 Minuten

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tip: Wenn keine Spekulatiusförmchen vorhanden sind, wird der Teig mit üblichen Ausstechformen ausgestochen und evtl. mit Mandelblättchen bestreut.

Stichworte	Gebäck, Weihnachten

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Springerle

Zutaten

- *500 g feines Mehl*
- *500 g Puderzucker*
- *4 Eier*
- *etwas Zitronenschale*
- *1 Msp. Hirschhornsalz*
- *Stärkemehl*
- *Anis*

Eier und Zucker schaumig rühren, das gesiebte Mehl darunter mischen und gut durchkneten. Den Teig abdecken und ruhen lassen. Nach mind. 1 Std. den Teig abschneiden, ca. 8-10 mm dick ausrollen und mit Stärkemehl bestäuben. Mit der Springerleform die Motive auf den Teig drücken, danach die einzelnen Bilder ausschneiden und über Nacht bei mäßiger Wärme abtrocknen lassen. Auf ein gefettetes Blech Anis ausstreuen, die Springerle darauflegen und bei 160°C in ca. 20-30 min. blaßgelb backen.

Stichworte Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Spritzgebäck

Für ca. 100 Stück

- *175 g weiche Butter*
- *225 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *3 Eier*
- *400 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *abgeriebene Schale einer Orange*
- *1 Prise Zimt*
- *1 Prise Muskatblüte*

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker zufügen. Eier zugeben und die Masse schlagen, bis sie schaumig ist. Mehl mit Backpulver mischen, unter die Eigelbmasse rühren. Orangenschale, Zimt und Muskatblüte zugeben, verrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und Kreise oder Stäbchen auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

In 10 bis 15 Minuten goldgelb abbacken.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Stollen

Zutaten

- *500 Mehl*
- *1 Würfel Hefe (40 g)*
- *1 TL Salz*
- *75 g Zucker*
- *65 g Butter*
- *65 g Margarine*
- *65 g Gänseschmalz*
- *1/8 l lauwarme Milch, knapp*
- *1 Ei*
- *2 EL Rum*
- *1 Teelöffelspitze Muskatblüte*
- *1 Teelöffelspitze Kardamom*
- *1 Teelöffelspitze Zimt*
- *1 P. Vanillezucker*
- *1 Zitrone, abger. Schale von*
- *200 g abgezogene gem. Mandeln*
- *2 - 3 Tropfen Bittermandelöl*
- *100 g Zitronat, gewürfeltes*
- *100 g Orangeat*
- *125 g Rosinen, gewaschen*
- *125 g Korinthen, gewaschene*
- *2 EL Rum*

Zum Bestreichen

- *100 g Butter*
- *100 g Puderzucker*

Aus Mehl, zerbröckelter Hefe, Salz, Zucker, Fett, Milch, Ei und Gewürzen in der Küchenmaschine einen Hefeteig zubereiten. Den Backofen 5 Min. auf 50 vorheizen, ausschalten und den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach Mandeln, Bittermandelöl, Zitronat, Orangeat und in Rum eingeweichte Korinthen und Rosinen kurz unterarbeiten. Den Teig nochmals 30 Min. aufgehen lassen, dann zu einem Rechteck ausrollen, zum Stollen formen. Jetzt den Stollen nochmals 30 - 40 Min, gehen lassen. Soll der Stollen besonders gut seine Form behalten, gibt man ihn nach dem Aufgehen über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank, um ihn am nächsten Tag zu backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 170°, Umluftbackofen

ca. 60 Minuten

Nach dem Backen den Stollen mit flüssiger Butter und Puderzucker abwechselnd bestreichen bzw. bestreuen.

Stichworte	Advent, Aufwendig, Kuchen, Stollen
Zubereitungszeit	180 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Süße Hausfreunde

Zutaten

- *4 Eier*
- *250 g Zucker*
- *2 Pk. Vanillezucker*
- *250 g Mehl*
- *2 TL Bachpulver (gestr.)*
- *1 Fl. Zitronenöl*
- *250 g Rosinen*
- *250 g Haselnüsse, feingehackt*
- *200 g Schokolade, feingehackt*

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem feuchten Kuchenschaber auf einem Backblech verteilen. Bei mittlerer Hitze 20 min. backen. danach herausnehmen und schnell in Streifen schneiden (der Teig muß noch heiß sein). Noch warm vom Blech nehmen und auf einem Stück Alufolie abkühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist, Stückchen in Schokolade tauchen oder mit Schokolade bestreichen.

Stichworte	Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Vanille-Sandplätzchen

Für 60 Stück

Zutaten

- *200 g Speisestärke*
- *50 g Mehl*
- *1 Vanilleschote*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *3 Tropfen Backaroma "Buttervanille"*
- *80 g Puderzucker*

Speisestärke und Mehl sieben, Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen, Stärke und Mehl mit Vanillemark, Fett, Backaroma und Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen. Abdecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zu Kugeln formen, Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigkugeln daraufsetzen und vorsichtig mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Kalt werden lassen und in Dosen verpacken. Ergibt ca. 60 Stück

Stichworte	Advent, Einfach, Gebäck, November, S60, Weihnachten
Zubereitungszeit	45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Vollkorn-Spekulatius

Zutaten

- *500 g Weizenvollkornmehl*
- *200 g heller Honig*
- *200 g Butter*
- *2 klein. Eier*
- *100 g feingemahlene Mandeln*
- *3 EL Milch*
- *1 TL Weinstein-Backpulver*
- *1 Prise Meersalz*
- *1 Prise Zimt*
- *1 Prise Muskat*
- *1/2 TL Vanille*
- *etwas Bittermandelöl*

Vollkornmehl, Weinstein-Backpulver, gemahlene Mandeln und Gewürze gründlich mischen. Honig und Eier schaumig schlagen, zuerst die Butter, dann die Vollkornmischung unterkneten. Soviel Milch zufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den zubereiteten Teig ruhen lassen und mind. 1 Std., besser 12 Std. kaltstellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen.

Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so daß sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten der Spekulatius können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden.

Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C ca. 10-15 min. auf der mittleren Schiene gold-braun backen.

Stichworte Plätzchen, Spekulatius, Vollkorn, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Vollkornplätzchen

Für 35 Stück

Zutaten

- *40 g Butter oder Margarine*
- *80 g Zucker*
- *1 Ei*
- *1 Zitrone, abger. Schale*
- *1 Tl. Kardamom, gestr.*
- *1 Prise Salz*
- *125 g Weizenvollkornschrot*
- *3 El. Weizenmehl*
- *1 Tl. Backpulver, gestr.*

Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren, die anderen Zutaten unterrühren, den Teig 15 Min. ruhen lassen. Zu einer Rolle formen und in ca. 35 Scheiben schneiden, daraus kugeln formen, auf ein vorbereitetes Bachblech setzen und backen.

Schaltung: 160 - 180°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 25 - 30 Minuten

Ergibt ca. 35 Stück

Stichworte	Advent, Einfach, Gebäck, November, S35, Weihnachten
Zubereitungszeit	45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Walnuß-Bärentatzen

Für 60 Stück

Zutaten

- *250 g Butter oder Margarine*
- *125 g Puderzucker*
- *1 P. Vanillezucker*
- *Salz*
- *1 Ei*
- *125 g Walnüsse (gemahlen)*
- *3 Tropfen Bittermandelaroma*
- *125 g Speisestärke*
- *250 g Mehl*
- *100 g Nußnougatmasse*

Butter oder Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Dann die Walnüsse, das Mandelaroma und die gesiebte Stärke-Mehl-Mischung unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 5 füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Bärentatzen dar aufspritzen. Die Plätzchen mit Abstand auf das Blech spritzen, damit sie beim Backen nicht ineinanderlaufen, und, backen.

Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Das Backblech mit den Bärentatzen auf ein Kuchengitter stellen und die Tatzen kalt werden lassen.

Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Tatzen auf der glatten Seite mit der Nougatmasse bestreichen, dabei 2 EL Nougat zurückbehalten. Die Nougatmasse 10 Min. antrocknen lassen. Die übrigen Tatzen daraufsetzen. Mit restlichem Nougat kleine Tupfen daraufsetzen. Nougat auf den Bärentatzen fest werden lassen.

Ergibt ca. 60 Stück

Stichworte	Advent, Gebäck, Normal, November
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Walnußschnitten

Teig

- *250 g Mehl*
- *3 gestrichene Tl. Backpulver*
- *200 g gemahlene Walnußkerne*
- *200 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillinzucker*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *4 Eier*

Guß

- *250 g Puderzucker*
- *2 TL Pulverkaffee*
- *3 EL Weinbrand*
- *2 bis 3 El. Wasser*

Zum Garnieren

- *etwa 200 g Walnußkerne*

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 15 bis 20 Minuten.

Kuchen in 3 cm große Quadrate schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten einen Guß bereiten und die Stücke damit bestreichen.

Mit je einer Walnußhälfte garnieren.

Stichworte Advent, Gebäck, P1, Walnuß

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Weihnachtskerzen zum Aufessen

Für 1 Keine Angabe

Zutaten

Biskuitteig:

- *8 Eier*
- *100 g Zucker*
- *80 g Mehl*
- *50 g Mandeln, geriebene abgezogene*
- *Salz*

Füllung:

- *4 EL Rum*
- *300 g Aprikosenkonfitüre*

Garnierung:

- *100 g Aprikosenkonfitüre*
- *100 g Kokosraspel*

Sonstiges

- *100 g Halbbitterkuvertüre*
- *16 Mandeln, abgezogene*
- *10 g Pistazienkerne, gehackte*

Für den Teig Eier mit Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten locker unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C / 12 Minuten. Kuchenplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und Papier abziehen, Platte auskühlen lassen.

Platte in zwei Hälften schneiden, mit Rum beträufeln und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitplatten zu je einer Rolle aufrollen.

Konfitüre erhitzen, Rollen damit dünn bestreichen und in Kokosraspeln wälzen.

Kuvertüre schmelzen. Mandeln in der trockenen Pfanne rösten. Die Rollen in je acht Stücke von 4 bis 5 cm Länge schneiden. Die unteren Schnittflächen 1/2 cm tief in Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die oberen Schnittflächen ebenfalls in Kuvertüre tauchen und fest werden lassen. Je einen Kuvertüreklecks auf die Oberfläche der »Kerzen« geben, die Mandeln wie eine Flamme hineindrücken und mit Pistazien bestreuen.

Stichworte Gebäck, Weihnachten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zedernbrot

Zutaten

- *3 Eiweiß*
- *350 g Puderzucker*
- *2 Pkg. Vanillinzucker*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 Zitrone (abgeriebene Schale von)*
- *2 Tropfen Bittermandelöl*
- *500 g fein gemahlene abgezogene Mandeln*

Guß

- *125 g Puderzucker*
- *3 EL Zitronensaft oder Kirschwasser*

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach gesiebten Puderzucker und Vanillinzucker einriegeln lassen und verrühren. Zitronensaft und -schale, Bittermandelöl sowie 400 g Mandeln hinzufügen und unterrühren. Auf den restlichen Mandeln den Teig 6 mm dick ausrollen. Mit einer Form Halbmonde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 150°C / 15 bis 20 Minuten.

Aus Puderzucker und Zitronensaft oder Kirschwasser einen Guß bereiten und die ausgekühlten Monde damit überziehen.

Stichworte	Gebäck, P1, Weihnachten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zimtherzen

Für 50 Stück

Teig:

- *300 g Mehl*
- *1 Tl. Backpulver, gestr.*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Ei*
- *1 Prise Salz*
- *1 Tl. Zimt, gehäufter*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *100 g Haselnüsse, geröstete, gem.*

Füllung:

- *3 El. schwarzes Johannisbeergelee*

Zum Bestreichen:

- *25 g Butter, zerlassene*

Zum Bestreuen:

- *40 g Zucker*
- *1/2 Tl. Zimt*

Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät zu einem Knetteig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen. Danach den Teig in kleinen Portionen dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Auf einem vorbereiteten Backblech backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 12 Minuten

Die Hälfte der Herzen auf der Unterseite mit verrührtem Gelee bestreichen. Die übrigen mit der Unterseite darauf legen. Herzen mit zerlassener Butter bestreichen und sofort mit Zimt-Zucker bestreuen.

Ergibt ca. 50 Stück

Stichworte	Advent, Aufwendig, Gebäck, November, S50, Weihnachten
Zubereitungszeit	90 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zimtkuchen nach alter Art

Teig:

- *250 g Mehl,*
- *1/4 TL Backpulver,*
- *125 g Zucker,*
- *Salz,*
- *125 g Margarine,*
- *3 Eier,*
- *1/8 l Sahne,*
- *1/8 l Milch*

Belag:

- *200 g gemahlene Mandeln,*
- *40 g Zwieback(4 Stück gerieben),*
- *50 g Sukkade,*
- *1.5 TL Zimt,*
- *1 Btl. Citroback,*
- *1/2 TL Backpulver*

Mehl, Backpulver, 65 g Zucker, 1 Pr. Salz und die gut gekühlte Margarine zu einem Mürbeteig verarbeiten, ausrollen und den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten in vorgeheizten Ofen backen. Eier, Sahne und Milch verschlagen, restlichen Zucker, 1 Prise Salz, Mandeln, Zwieback, Sukkade, Zimt, Citroback und Backpulver hinzufügen und alles gut verrühren. Auf den Mürbeteigboden gießen. Den Kuchen wieder einschieben und ca. 45-50 Minuten fertig backen.

Stichworte	Mandel, Mürbeteig, Weihnachten, Zimt
Gasherd	Stufe 2-3
E-Herd	175-200 Grad
Backzeit	ca. 60 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zimtsterne

Zutaten

- *3 klein. Eiweiß*
- *200 g Zucker*
- *375 g ungeschälte Mandeln*
- *2 gestr. TL gem. Zimt*
- *Puderzucker*

Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen, dann Zucker löffelweise hinzufügen und noch 2 - 3 Min. weiterschlagen. 4 gehäufte Eßlöffel dieser Schaummasse zum Bestreichen der Sterne beiseitestellen. Mandeln im Mixer fein mahlen, zusammen mit Zimt zur Baisermasse geben und kurz unterrühren. Den Teig auf Puderzucker 5 - 6 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen. Die Sternform jeweils vorher in Puderzucker drücken. Die Zimtsterne auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit der zurückbehaltenen Schaummasse bestreichen, backen. Die Sterne sollten innen noch etwas weich bleiben.

Schaltung:

140 - 150°, 2. Schiebeleiste v.u.

120 - 140°, Umluftbackofen

20 - 25 Minuten

Stichworte	Advent, Normal, Plätzchen
Zubereitungszeit	40 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zimtsterne

Für 25 Stück

Zutaten

- *3 Eiweiß*
- *250 g Puderzucker*
- *300 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene*
- *1 TL Zimt*
- *Zitronenschale, etwas abgeriebene*

Guß

- *1 TL Rum*

Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Puderzucker löffelweise dazugeben. 4 Eßlöffel von der Masse zum Bestreichen abnehmen. Mandeln und Gewürze mit der restlichen Eiweißmasse verrühren. Den Teig auf Puderzucker oder zwischen Klarsichtfolie 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gerettetes Backblech legen. Den zurückbehaltenen Eischnee mit dem Rum zu einer streichfähigen Glasur verrühren und die Sterne damit bestreichen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen bzw. trocknen lassen.

Stichworte	Advent, Gebäck, S25, Weihnachten
Backzeit	ca. 15 Minuten
Backen	Stufe 1 (160°C)
Vorbereitungszeit	ca. 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Titelübersicht

Anisplätzchen

Anisringe

Aprikosenkugeln

Basler Leckerli

Berliner Brot

Bremer Klaben

Brune kager Dänische braune Kuchen

Brunsli

Cornflakes-Kugeln

Dattelmakronen

Eierkränze

Eigelbmakronen

Elisenlebkuchen

Engelsaugen

Feigenschäumchen

Feines Zitronengebäck

Florentiner mit Cashewkernen

Früchtebrot Exotic

Gefüllte Mürbchen

Gefüllte Walnußtaler

Gefülltes Sandgebäck

Gewürz-Spekulatius

Gewürzecken

Gewürzrhomben

Gewürzschnitten

Gewürztaler

Großmutters Spritzgebäck Linger Brötchen

Haferflocken-Nußgebäck

Haselnuß-Lebkuchen

Haselnußtaler

Heidesand

Honig-Busserln

Honigkuchen vom Blech

Honigkuchenteig

Indische Nußhäufchen

Ingwer-Pralinen

Ingwerplätzchen

kalender

Klöben oder Klaben

Kokos-Crisps

Kokoshäufchen

Kokosmakronen

Kokosmakronen mit Ingwer

Kokosplätzchen

Korinthen-Plätzchen

Lebkuchenkipferln

Linzer Herzen

Linzer Plätzchen

Lübecker Leckerli

Lusikkaleivät Löffelgebäck

Mandelbrot

Mandelmakronen

Marzipan - Zwerge

Marzipan-Nongat-Herzen

Marzipan-Pralinen

Marzipanstangen

Marzipanstangen

Marzipanstollen

Maustekakku Gewürzkuchen

Mecklenburger braune Pfeffernüsse

Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen

Müsli-Florentiner

Nonplusultra

Nougatplätzchen

Nuß-Elisenlebkuchen

Nußriegel mit Hagebuttenmark

Orangentorte

Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art

Pfefferkuchen "Thea"

Pignoli (Pinienkipferl)

Pinien-Plätzchen

Pinienkern-Makronen

Pistazien-Husarenkrapfen

Pistaziengebäck

Preetzer Eierkringel

Quarkstollen

Sandmoppen

Schlesische Mohnkränze

Schmalznüsse

Schneebällchen

Schokoküsse mit Mandeln

Schokokugein mit Mandeln

Schokoladen-Kirsch-Stern

Schokoladenspritzerln

Schokomuscheln oder Bärentatzen

Schwedische Pfefferkuchen

Schweizer Nußtaler

Sesam-Makronen

Sirupknusperle

Spekulatius

Springerle

Spritzgebäck

Stollen

Süße Hausfreunde

Tips zur Adventsbäckerei

Vanille-Sandplätzchen

Vollkorn-Spekulatius

Vollkornplätzchen

Walnuß-Bärentatzen

Walnußschnitten

Weihnachtskerzen zum Aufessen

Zedernbrot

Zimtherzen

Zimtkuchen nach alter Art

Zimtsterne

Zimtsterne

Stichwortübersicht

Advent

- Dattelmakronen
- Früchtebrot Exotic
- Gewürzecken
- Haferflocken-Nußgebäck
- Honigkuchen vom Blech
- Klöben oder Klaben
- Mecklenburger braune Pfeffernüsse
- Nougatplätzchen
- Pignoli (Pinienkipferl)
- Schokoladen-Kirsch-Stern
- Stollen
- Walnußschnitten
- Zimtsterne
- Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen
- Pistazien-Husarenkrapfen
- Walnuß-Bärentatzen
- Cornflakes-Kugeln
- Quarkstollen
- Nuß-Elisenlebkuchen
- Zimtsterne
- Gewürztaler
- Marzipanstangen
- Anisringe
- Vanille-Sandplätzchen
- Gewürzrhomben
- Pinienkern-Makronen
- Müsli-Florentiner
- Vollkornplätzchen
- Lebkuchenkipferln
- Haselnuß-Lebkuchen
- Marzipanstollen
- Pfefferkuchen "Thea"

Nuß

- Haselnußtaler

Oblate

- Kokosmakronen

Österreich

- Linzer Herzen

Orange

- Orangentorte

P1

- Anisplätzchen
- Aprikosenkugeln
- Brune kager Dänische braune Kuchen
- Dattelmakronen
- Gefülltes Sandgebäck
- Gefüllte Walnußtaler
- Gewürzecken
- Gewürzschnitten
- Großmutters Spritzgebäck Linger Brötchen
- Haferflocken-Nußgebäck
- Honigkuchenteig
- Nonplusultra
- Nußriegel mit Hagebuttenmark
- Orangentorte
- Schokoladenspritzerln
- Sesam-Makronen
- Walnußschnitten
- Zedernbrot

P30

- Eierkränze
- Feines Zitronengebäck
- Mandelmakronen

P4

- Gefüllte Mürbchen

Zimtherzen

Marzipan-Nongat-Herzen

Aufwendig

Stollen

Nuß-Elisenlebkuchen

Anisringe

Haselnuß-Lebkuchen

Zimtherzen

Dezember

Eierkränze

Feines Zitronengebäck

Gefüllte Mürbchen

Mandelmakronen

Pistaziengebäck

Schmalznüsse

Linzer Plätzchen

Schokoküsse mit Mandeln

Florentiner mit Cashewkernen

Kokosmakronen mit Ingwer

Diabetiker

Kokosplätzchen

Einfach

Früchtebrot Exotic

Honigkuchenteig

Pistazien-Husarenkrapfen

Cornflakes-Kugeln

Linzer Plätzchen

Vanille-Sandplätzchen

Vollkornplätzchen

Eiweiß

Kokosmakronen

England

Kokos-Crisps

Frucht

Früchtebrot Exotic

Gasherd

P60

Pistaziengebäck

Schmalznüsse

P65

Indische Nußhäufchen

Plätzchen

Berliner Brot

Brunsli

Gewürz-Spekulatius

Heidesand

Honig-Busserln

Indische Nußhäufchen

Ingwerplätzchen

kalender

Kokos-Crisps

Kokoshäufchen

Linzer Herzen

Lübecker Leckerli

Mandelbrot

Marzipanstangen

Nougatplätzchen

Pignoli (Pinienkipferl)

Pinien-Plätzchen

Preetzer Eierkringel

Sandmoppen

Schlesische Mohnkränze

Schokokugein mit Mandeln

Schokomuscheln oder Bärentatzen

Schwedische Pfefferkuchen

Schweizer Nußtaler

Springerle

Spritzgebäck

Süße Hausfreunde

Vollkorn-Spekulatius

Zimtsterne

Pralinen

Eierkränze
Feines Zitronengebäck
Gefüllte Mürbchen
Mandelmakronen
Pistaziengebäck
Schmalznüsse

Gebäck

Anisplätzchen
Aprikosenkugeln
Basler Leckerli
Berliner Brot
Bremer Klaben
Brune kager Dänische braune Kuchen
Brunsli
Dattelmakronen
Eierkränze
Elisenlebkuchen
Engelsaugen
Feigenschäumchen
Feines Zitronengebäck
Gefüllte Mürbchen
Gefülltes Sandgebäck
Gefüllte Walnußtaler
Gewürzecken
Gewürzschnitten
Großmutters Spritzgebäck Linger Brötchen
Haferflocken-Nußgebäck
Heidesand
Honig-Busserln
Kokos-Crisps
Kokosplätzchen
Korinthen-Plätzchen
Linzer Herzen
Lusikkaleivät Löffelgebäck
Mandelbrot
Mandelmakronen

Marzipan-Pralinen
Ingwer-Pralinen

S1

Marzipanstollen

S100

Müsli-Florentiner

S12

Haselnuß-Lebkuchen

S180

Pfefferkuchen "Thea"

S25

Zimtsterne

S35

Linzer Plätzchen
Marzipan-Pralinen
Ingwer-Pralinen
Vollkornplätzchen

S40

Schokoküsse mit Mandeln
Marzipanstangen

S45

Marzipan-Nongat-Herzen

S50

Florentiner mit Cashewkernen
Gewürztaler
Haselnußtaler
Lebkuchenkipferln
Zimtherzen

S60

Vanille-Sandplätzchen
Pinienkern-Makronen

S80

Gewürzrhomben

S90

Anisringe

Schweiz

Brunsli

Marzipan - Zwerge
Mecklenburger braune Pfeffernüsse
Nonplusultra
Nußriegel mit Hagebuttenmark
Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art
Pinien-Plätzchen
Pistaziengebäck
Preetzer Eierkringel
Sandmoppen
Schlesische Mohnkränze
Schmalznüsse
Schneebällchen
Schokoladenspritzerln
Schwedische Pfefferkuchen
Sesam-Makronen
Spekulatius
Spritzgebäck
Süße Hausfreunde
Tips zur Adventsbäckerei
Walnußschnitten
Zedernbrot
Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen
Pistazien-Husarenkrapfen
Walnuß-Bärentatzen
Cornflakes-Kugeln
Quarkstollen
Nuß-Elisenlebkuchen
Linzer Plätzchen
Schokoküsse mit Mandeln
Florentiner mit Cashewkernen
Kokosmakronen mit Ingwer
Zimtsterne
Gewürztaler
Marzipanstangen
Haselnußtaler

Spekulatius

Gewürz-Spekulatius
Vollkorn-Spekulatius

Stollen

Stollen
Marzipanstollen

Torte

Orangentorte

Vollkorn

Vollkorn-Spekulatius

Walnuß

Walnußschnitten

Weihnachten

Anisplätzchen
Aprikosenkugeln
Basler Leckerli
Berliner Brot
Bremer Klaben
Brune kager Dänische braune Kuchen
Brunsli
Eierkränze
Elisenlebkuchen
Engelsaugen
Feigenschäumchen
Feines Zitronengebäck
Gefüllte Mürbchen
Gefülltes Sandgebäck
Gefüllte Walnußtaler
Gewürzschnitten
Gewürz-Spekulatius
Großmutters Spritzgebäck Linger Brötchen
Heidesand
Honig-Busserln
Honigkuchenteig
Indische Nußhäufchen

- Eigelbmakronen
- Weihnachtskerzen zum Aufessen
- Sirupknusperle
- Anisringe
- Vanille-Sandplätzchen
- Gewürzrhomben
- Pinienkern-Makronen
- Müsli-Florentiner
- Vollkornplätzchen
- Lebkuchenkipferln
- Haselnuß-Lebkuchen
- Marzipanstollen
- Pfefferkuchen "Thea"
- Zimtherzen
- Marzipan-Nongat-Herzen

Gewürz

- Maustekakku Gewürzkuchen

Haselnuss

- Haselnuß-Lebkuchen

Honig

- Honigkuchenteig
- Honigkuchen vom Blech

Ingwer

- Ingwer-Pralinen

Italien

- Pinien-Plätzchen

Kokosraspel

- Kokosmakronen

Kuchen

- Früchtebrot Exotic
- Honigkuchenteig
- Honigkuchen vom Blech
- Klöben oder Klaben
- Lusikkaleivät Löffelgebäck
- Maustekakku Gewürzkuchen
- Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach
- Ingwerplätzchen
- kalender
- Kokos-Crisps
- Kokoshäufchen
- Kokosmakronen
- Kokosplätzchen
- Korinthen-Plätzchen
- Linzer Herzen
- Lübecker Leckerli
- Lusikkaleivät Löffelgebäck
- Mandelbrot
- Mandelmakronen
- Marzipanstangen
- Marzipan - Zwerge
- Maustekakku Gewürzkuchen
- Nonplusultra
- Nußriegel mit Hagebuttenmark
- Orangentorte
- Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art
- Pinien-Plätzchen
- Pistaziengebäck
- Preetzer Eierkringel
- Sandmoppen
- Schlesische Mohnkränze
- Schmalznüsse
- Schneebällchen
- Schokokugein mit Mandeln
- Schokoladenspritzerln
- Schokomuscheln oder Bärentatzen
- Schwedische Pfefferkuchen
- Schweizer Nußtaler
- Sesam-Makronen
- Spekulatius
- Springerle
- Spritzgebäck

- Parainen Art
- Schokoladen-Kirsch-Stern
- Stollen

Lebkuchen

- Elisenlebkuchen
- Haselnuß-Lebkuchen

Mandel

- Zimtkuchen nach alter Art

Marzipan

- Marzipanstangen
- Marzipan - Zwerge
- Marzipan-Pralinen

Mürbeteig

- Zimtkuchen nach alter Art

Normal

- Elisenlebkuchen
- Honigkuchen vom Blech
- Klöben oder Klaben
- Nougatplätzchen
- Pignoli (Pinienkipferl)
- Schneebällchen
- Zimtsterne
- Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen
- Walnuß-Bärentatzen
- Quarkstollen
- Schokoküsse mit Mandeln
- Florentiner mit Cashewkernen
- Kokosmakronen mit Ingwer
- Gewürzrhomben
- Pinienkern-Makronen
- Müsli-Florentiner
- Lebkuchenkipferln
- Marzipanstollen
- Pfefferkuchen "Thea"
- Marzipan-Nongat-Herzen

Nougat

- Süße Hausfreunde
- Tips zur Adventsbäckerei
- Vollkorn-Spekulatius
- Zedernbrot
- Zimtkuchen nach alter Art
- Linzer Plätzchen
- Schokoküsse mit Mandeln
- Florentiner mit Cashewkernen
- Kokosmakronen mit Ingwer
- Zimtsterne
- Gewürztaler
- Marzipanstangen
- Marzipan-Pralinen
- Ingwer-Pralinen
- Haselnußtaler
- Eigelbmakronen
- Weihnachtskerzen zum Aufessen
- Sirupknusperle
- Anisringe
- Vanille-Sandplätzchen
- Gewürzrhomben
- Pinienkern-Makronen
- Müsli-Florentiner
- Vollkornplätzchen
- Lebkuchenkipferln
- Haselnuß-Lebkuchen
- Marzipanstollen
- Pfefferkuchen "Thea"
- Zimtherzen
- Marzipan-Nongat-Herzen

Weihnachtsgebäck

- Kokosmakronen

Zimt

- Zimtkuchen nach alter Art

Nougatplätzchen

November

Mohn-Pflaumenmus-Plätzchen

Pistazien-Husarenkrapfen

Walnuß-Bärentatzen

Cornflakes-Kugeln

Quarkstollen

Nuß-Elisenlebkuchen

Anisringe

Vanille-Sandplätzchen

Gewürzrhomben

Pinienkern-Makronen

Müsli-Florentiner

Vollkornplätzchen

Lebkuchenkipferln

Haselnuß-Lebkuchen

Marzipanstollen

Pfefferkuchen "Thea"

Zimtherzen

Marzipan-Nongat-Herzen

Titelübersicht, Rubriküberischt und Stichwortübersicht des